

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2020/C 196/09)

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 tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«RIBEIRO»

PDO-ES-A1123-AM03

Data della domanda: 17.8.2017

1. Norme applicabili alla modifica

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

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. Introduzione di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli (vino spumante di qualità)

Descrizione e motivi

È stata introdotta una nuova categoria di vini: il vino spumante di qualità (regolamento (UE) n. 1308/2013, allegato VII, parte II, categoria 5).

In seguito a tale modifica, si rende necessario modificare la sezione 2 del disciplinare e la sezione 2.3 del documento unico. In aggiunta, la modifica si ripercuote indirettamente sulle sezioni 3, 7 e 8.b.2 del disciplinare e sulle sezioni 4 (Descrizione dei vini), 5.a. (Pratiche enologiche specifiche), 8 (Legame) e 9 (Disposizioni supplementari in materia di etichettatura) del documento unico.

I vini spumanti di qualità devono essere prodotti secondo i metodi tradizionali, utilizzando esclusivamente le varietà principali di uve bianche o rosse, ossia le varietà autoctone che conferiscono al vino un carattere più specifico.

La modifica apportata è dovuta alla tradizione della zona interessata di produrre vini di questa tipologia, nonché all'elevata qualità dei vini spumanti che attualmente vi si producono. La produzione di vini spumanti nella zona di Ribeiro risale agli anni '20 del 1900. Diversi produttori hanno portato avanti questa tradizione fino alla fine del 20° secolo. Con il passare del tempo, la pratica è stata in gran parte abbandonata. La produzione è divenuta limitata e occasionale, essenzialmente ridotta a curiosità locale da offrire come dono o in segno di stima per ospiti importanti. In anni recenti si è tuttavia registrata una ripresa, dovuta alle esperienze positive del passato e a un mercato di consumatori sempre più esigenti, interessati a sperimentare nuovi vini e disposti a spendere per un prodotto esclusivo e relativamente costoso. L'esperienza passata ha dimostrato che le varietà principali di uve della DO, se prodotte secondo i metodi tradizionali per i vini spumanti, permettono di ottenere vini di elevata qualità.

2.2. Modifica della descrizione dei vini

Descrizione e motivi

Nella categoria 1 (vini), il nuovo disciplinare distingue i diversi vini in base alle varietà utilizzate per la produzione. Il termine «Castes» è quindi utilizzato per i vini bianchi e rossi prodotti esclusivamente da uve specifiche delle varietà principali. Tutte le varietà principali sono autoctone e ben adattate alle condizioni naturali della regione e sono le seguenti: Caiño tinto, Caiño bravo, Caiño longo, Ferrón, Sousón, Mencía, Brancellao, Treixadura, Torrontés, Godello, Lado, Caiño blanco, Loureira e Albariño. Analogamente, i vini rossi e bianchi invecchiati in botti di legno sono contraddistinti sul mercato dal termine «Barrica».

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

È pertanto necessario modificare la descrizione delle qualità, sia analitiche che organolettiche, per includere le caratteristiche che differenziano i vini identificati dai suddetti termini da altri vini.

La modifica riguarda quindi in particolare la sezione 2 del disciplinare e la sezione 2.4 (Descrizione dei vini) del documento unico e si ripercuote indirettamente anche sulle sezioni 3, 7 e 8.b.2 del disciplinare, così come sulle sezioni 5.a. (Pratiche enologiche specifiche) e 9 (Disposizioni supplementari in materia di etichettatura) del documento unico.

La modifica è giustificata dalla necessità di fornire ai consumatori informazioni che consentano loro di effettuare migliori scelte d'acquisto, aiutandoli a riconoscere i vini che possiedono caratteristiche distintive perché ottenuti dalle varietà di uve adattatesi meglio alla zona, come nel caso dei vini Ribeiro Castes, oppure perché invecchiati in botti di legno, come nel caso dei vini Ribeiro Barrica.

È altresì introdotta una modifica minore alla descrizione organolettica, il cui obiettivo è evitare riferimenti a fattori di gradimento generali e preferire l'impiego di descrittori più oggettivi. Lo stesso vale per i valori analitici dei vini bianchi e rossi non etichettati «Castes» o «Barrica» e per quelli etichettati «Ribeiro Tostado». Si è provveduto ad aumentare il titolo alcolometrico minimo (totale ed effettivo) sia per i vini bianchi che per quelli rossi. Per i vini bianchi è stata aumentata l'acidità totale massima, mentre per i rossi ridotta l'acidità totale minima. Nel caso del Ribeiro Tostado, sono stati aumentati sia il titolo alcolometrico totale naturale che il contenuto minimo totale di zuccheri.

Le modifiche di cui al paragrafo precedente riguardano solo la sezione 2 del disciplinare e la sezione 4 (Descrizione dei vini) del documento unico e sono giustificate dai dati ottenuti nel corso delle degustazioni e in seguito agli esami analitici degli ultimi anni.

2.3. *Modifiche delle pratiche di vinificazione (pratiche colturali): densità di impianto*

Descrizione e motivi

Sono state modificate la sezione 3.a del disciplinare e la sezione 5.a. (Pratiche colturali) del documento unico.

È stata fissata una densità di impianto minima di 3 000 ceppi per ettaro. Il limite minimo fissato sostituisce la disposizione del disciplinare vigente, che prevede una densità di impianto massima di 7 000 ceppi per ettaro.

La modifica è dovuta alla tradizione presente nella zona viticola di coltivare vigneti ad alta densità di impianto. Le normative del 1976 avevano fissato il limite massimo della densità di impianto a 7 000 ceppi per ettaro, un limite non presente nella legislazione precedente del 1957. La modifica è stata apportata nel 1976 poiché si ritenne che fissare tale limite massimo potesse contribuire a migliorare la qualità del vino da un lato e facilitare la meccanizzazione nei vigneti dall'altro.

È oggi risaputo che, con un adeguato monitoraggio della capacità produttiva del vino, è possibile ottenere vini di elevata qualità anche con livelli di densità superiori ai 7 000 ceppi per ettaro. Il nuovo disciplinare prevede una riduzione significativa della resa in vino per ettaro e, di conseguenza, la modifica non avrà ripercussioni negative sulla qualità del vino.

2.4. *Modifiche delle pratiche di vinificazione (pratiche colturali): norme più specifiche per i sistemi di potatura e le forme di allevamento*

Descrizione e motivi

Sono state modificate la sezione 3.a del disciplinare e la sezione 5.a. (Pratiche colturali) del documento unico.

Viene data una descrizione più specifica dei sistemi di potatura e delle forme di allevamento consentiti. Nello specifico, le tecniche di potatura incluse sono il cordone, l'alberello e il Guyot. L'allevamento è effettuato su sostegni a graticcio o pali. Secondo l'attuale formulazione «[la potatura] sarà effettuata a livello di sperone e capo a frutto oppure lasciando un numero adeguato di speroni e l'allevamento è strutturato su fili di metallo o pali di legno».

La modifica è necessaria poiché l'attuale formulazione del disciplinare è molto ambigua e imprecisa e potrebbe quindi dar luogo a tipi di potatura molto diversi. L'obiettivo è includere solo i sistemi effettivamente utilizzati, alcuni in uso da molti anni e altri introdotti più di recente.

È inclusa anche la potatura a cordone, sebbene non sia una tecnica tradizionale della denominazione di origine Ribeiro. L'introduzione è dovuta a varie ragioni, tra cui la semplicità nella pratica, i benefici apportati all'uva dalla distribuzione di gemme e foglie, nonché la possibilità di monitorare la resa di produzione e l'elevata qualità dell'uva così prodotta. Per tali motivi si è ritenuto opportuno includere questo sistema di potatura tra quelli consentiti per la denominazione di origine.

La potatura ad alberello è la più antica tra quelle diffuse nella regione di Ribeiro ed è ancora utilizzata in alcuni vigneti. Con questo sistema vengono lasciati un numero adeguato di speroni e il capo a frutto selezionato. Nei vigneti più giovani i cordoni e il tronco sono sostenuti da pali. Con la prima introduzione nei vigneti dei sistemi di allevamento con fili metallici, si è iniziato a utilizzare anche il sistema Guyot. La tecnica è ora esplicitamente menzionata nel nuovo disciplinare.

2.5. *Modifiche nelle pratiche di vinificazione: rese massime*

Descrizione e motivi

La resa di estrazione nella produzione di vino e vino spumante è stata aumentata dagli attuali 70 litri per 100 kg di uva a 74 litri o 72 litri per i vini Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica e Ribeiro Espumoso. Al contrario, la resa di produzione di uva per ettaro è stata ridotta dagli attuali 30 000 kg l'ettaro a 13 000 kg, per le uve utilizzate per produrre i vini bianchi Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica e Ribeiro Espumoso, e a 12 000 kg l'ettaro per quelle utilizzate per produrre le varianti rosse delle stesse categorie di vini. Per tutti gli altri vini, la resa di produzione dell'uva è fissata a 19 000 kg l'ettaro. La resa di produzione dell'uva per il Ribeiro Tostado resta la stessa a 12 000 kg l'ettaro.

Nel complesso, le suddette modifiche comportano una significativa riduzione della produzione di vino per ettaro, dagli attuali 210 ettolitri per ettaro a una quantità tra i 140,60 e gli 86,40 ettolitri per ettaro a seconda del tipo di vino. La resa di estrazione per la tipologia Ribeiro Tostado rimane invariata a 40 litri per 100 kg raccolti.

Le modifiche interessano le sezioni 3.b, 5 e 8.b.1 del disciplinare e le sezioni 5.a. (Pratiche enologiche specifiche) e 5.b. (Rese massime) del documento unico.

L'aumento della resa di estrazione è dovuto al fatto che le moderne tecnologie utilizzate nella produzione permettono di ottenere una resa maggiore senza compromettere la qualità del vino.

La resa di uva per ettaro indicata nel disciplinare vigente, ossia 30 000 kg, è quella specificata nel disciplinare della denominazione di origine approvato nel 1976. La quantità elevata è da correlare alla diversa epoca e a un approccio differente alla viticoltura, che non è più applicato. Oggi la qualità riveste più importanza della quantità. La riduzione significativa della resa ha come obiettivo ottenere una migliore qualità delle materie prime e, di conseguenza, dei vini a denominazione di origine.

2.6. *Modifiche nelle pratiche di vinificazione: definizione di pratiche enologiche specifiche per i vini spumanti e per i vini Ribeiro castes, Ribeiro barrica e Ribeiro tostado*

Descrizione e motivi

Sono state modificate le sezioni 3.b, 3.c e 3.d del disciplinare e la sezione 5.a del documento unico (Pratiche enologiche specifiche).

È stata introdotta una nuova categoria di prodotti vitivinicoli, il vino spumante Ribeiro, e sono state specificate nuove tipologie di vino all'interno della categoria 1: Ribeiro Castes e Ribeiro Barrica. È pertanto necessario definirne le condizioni di produzione specifiche. È stato altresì precisato che i vini Ribeiro Tostado sono bianchi o rossi e ottenuti esclusivamente con le varietà principali.

I vini Ribeiro Castes devono essere prodotti esclusivamente con le varietà principali. I vini Ribeiro Barrica sono vini rossi o bianchi, conservati, in qualsiasi momento del processo di produzione, in botti di un volume massimo di 600 litri, e anch'essi ottenuti esclusivamente a partire dalle varietà principali di uve.

In aggiunta, i vini spumanti devono essere prodotti esclusivamente con le varietà principali di uve, secondo il metodo tradizionale, nelle versioni «Brut» e «Brut Nature».

Tali modifiche sono dovute alla necessità di definire condizioni oggettive specifiche per questi vini, che vengono messi in commercio con diverse etichette. La caratteristica fondamentale e comune a tutti questi vini è il fatto che sono prodotti esclusivamente a partire da uve classificate come varietà principali. Tutte le varietà principali sono coltivate nella zona e da esse si ottengono vini che esprimono al meglio le caratteristiche uniche dei vini Ribeiro.

2.7. *Modifiche nelle pratiche di vinificazione: aumento del tenore minimo di zuccheri nel mosto d'uva per la categoria dei «tostados»*

Descrizione e motivi

Sono state modificate la sezione 3.d del disciplinare e la sezione 5.a del documento unico (Pratiche enologiche specifiche).

L'esperienza degli ultimi anni, associata ai risultati osservati nella produzione del Ribeiro Tostado, indica che sarebbe utile aumentare il tenore minimo di zuccheri del mosto ottenuto da uve appassite portandolo dagli attuali 300 grammi per litro a 350.

2.8. *Classificazione delle varietà in varietà principali e secondarie*

Descrizione e motivi

Sono state modificate la sezione 6 del disciplinare e la sezione 7 del documento unico.

Questo aspetto rappresenta una delle principali nuove caratteristiche della modifica del disciplinare. Consiste nell'introduzione di due categorie distinte di varietà di uve che possono essere utilizzate per produrre vini della DO «Ribeiro»: varietà principali da un lato e varietà secondarie dall'altro. La distinzione si basa innanzitutto sulla qualità che le diverse varietà conferiscono ai vini di questa denominazione di origine. La qualità è definita in base a due criteri principali. Uno è la qualità puramente tecnica e l'altro la potenziale diversità apportata al prodotto dalle specifiche varietà di uva. Le varietà principali sono varietà autoctone e sono sempre quelle raccomandate nella classificazione delle varietà elaborata dalla Comunità autonoma di Galizia. La classificazione è la seguente:

— Varietà principali:

Rosso: Caíño tinto, Caíño bravo, Caíño longo, Ferrón, Sousón, Mencía e Brancellao

Bianco: Treixadura, Torrontés, Godello, Lado, Caíño blanco, Loureira e Albariño

— Varietà secondarie:

Rosso: Garnacha tintorera e Tempranillo blanco: Palomino e Albillo

I vini «Castes» e i vini «Barrica» devono essere prodotti esclusivamente a partire dalle varietà principali, così come i vini spumanti di qualità e i vini dolci naturali («Tostado»).

2.9. *Aggiunta ed eliminazione di varietà*

Descrizione e motivi

Sono state modificate la sezione 6 del disciplinare e la sezione 7 del documento unico.

Si propone di aggiungere le varietà bianche Lado e Caíño blanco come varietà principali e di eliminare la varietà bianca Macabeo.

La spiegazione delle modifiche è presentata di seguito.

— Lado (aggiunta)

La varietà Lado è una delle varietà raccomandate dalla Comunità autonoma della Galizia, conformemente alla normativa spagnola. È una varietà autoctona della zona geografica in cui si trova la DO «Ribeiro». Questa varietà è senza dubbio in aumento ed è una delle varietà più utilizzate in questo territorio rispetto ad altre zone di produzione. Adattatasi perfettamente alle condizioni agricole e climatiche locali, nonché ai sistemi di coltivazione tradizionali della regione, conferisce qualità e diversità di carattere ai vini della zona, caratteristica che ne ha reso essenziale l'approvazione dell'uso.

— Caíño blanco (aggiunta)

La varietà Caíño blanco è una delle varietà raccomandate dalla Comunità autonoma della Galizia, conformemente alla normativa spagnola. È stata introdotta gradualmente nella regione di Ribeiro nell'arco di alcuni decenni, in particolare a partire dalle zone confinanti con il territorio della DO «Rías Baixas», dove è già inclusa nelle normative. In principio l'impatto è stato limitato, anche in termini di domanda da parte dei viticoltori e dei produttori locali. Non si riteneva pertanto necessario includere la varietà nelle normative per la denominazione di origine. Si è tuttavia ben adattata alle condizioni agricole e climatiche e ai sistemi di coltivazione tradizionali della zona, aspetto che, assieme al contributo positivo che apporta alla qualità dei vini in cui è utilizzata, ha portato progressivamente il settore a chiederne l'inclusione nella regolamentazione, cosicché i vini della DO «Ribeiro» possano essere prodotti con questa varietà.

— Macabeo (eliminata)

Questa varietà è inclusa nelle normative per la DO «Ribeiro» sin dalla prima versione del 1957. Ciononostante è oggi evidente che non si tratta di una varietà tipica della zona geografica, né a livello di produzione né di aggiunta di qualità e carattere ai vini protetti dalla denominazione di origine. Si propone pertanto di eliminarla dalla produzione dei vini di DO «Ribeiro».

2.10. Nuove misure intese a migliorare i controlli

Descrizione e motivi

È stata modificata la sezione 8.b.3 del disciplinare. Tale modifica non incide sul documento unico.

Le aziende registrate devono essere indipendenti e non immediatamente concomitanti con quelle non registrate. Possono essere collegate soltanto da strade pubbliche. In aggiunta, devono essere compilate dichiarazioni mensili di tutte le consegne e spedizioni di vini.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Ribeiro

2. **Tipo di indicazione geografica**

Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vini spumanti di qualità
15. Vino ottenuto da uve appassite

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

Ribeiro Castes e Ribeiro (bianco)

Aspetto visivo del vino

Trasparente con sfumature dal giallo pallido all'oro e tonalità dal verde all'oro, a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Caratteristiche aromatiche del vino

Aromi puliti e decisi, con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutta matura e frutta fresca, floreali, di miele, di erbe aromatiche, vegetali e balsamici. I vini della categoria Castes sono più complessi e con un'intensità medio-alta.

Sapore caratteristico

Fresco ed equilibrato con un retrogusto franco e persistente. I vini della categoria Castes hanno maggiore struttura, volume, gusto, estratto e retrogusto.

* Se non sono stati stabiliti limiti, è necessario rispettare la normativa vigente dell'UE.

* Titolo alcolometrico effettivo minimo dei «Castes blancos»: 11 % vol.

* Nei vini maturati nel legno per più di tre mesi e di massimo un anno di età, l'acidità volatile massima è di 0,85 grammi per litro (14,17 milliequivalenti per litro (meq/L)). Nei vini invecchiati per oltre un anno, le quantità sono di 0,9 grammi al litro (15 meq/L) più 0,06 grammi per litro (1 meq/L) per ogni grado di titolo alcolometrico superiore a 11 % vol. In nessun caso devono essere superati i limiti stabiliti dalla legislazione vigente in materia.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Ribeiro Castes e Ribeiro (rosso)

Aspetto visivo del vino

Trasparente con un'intensità di colore medio-alta, sfumature dal viola al rosso ciliegia e tonalità dal viola al terracotta, a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Caratteristiche aromatiche del vino

Aromi puliti e decisi, con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutti a polpa rossa e scura, frutta matura e frutta fresca, di erbe aromatiche, di latticini, vegetali e balsamici. I vini della categoria Castes sono più complessi e con un'intensità medio-alta.

Sapore caratteristico

Fresco, equilibrato, con una struttura tannica medio-alta e un retrogusto franco e persistente. I vini della categoria Castes presentano una maggiore finezza tannica, volume, gusto, estratto e retrogusto.

- * Se non sono stati stabiliti limiti, è necessario rispettare la normativa vigente dell'UE.
- * Titolo alcolometrico effettivo minimo del «Castes tintos»: 11 % vol.
- * Nei vini maturati nel legno per più di tre mesi e di massimo un anno di età, l'acidità volatile massima è di 0,85 grammi per litro (14,17 milliequivalenti per litro (meq/L)). Nei vini invecchiati per oltre un anno, le quantità sono di 0,9 grammi al litro (15 meq/L) più 0,06 grammi per litro (1 meq/L) per ogni grado di titolo alcolometrico superiore a 11 % vol. In nessun caso devono essere superati i limiti stabiliti dalla legislazione vigente in materia.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Ribeiro Barrica (bianco)

Aspetto visivo del vino

Trasparente con sfumature dal giallo pallido all'oro e tonalità dal verde all'oro, a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Caratteristiche aromatiche del vino

Aromaticamente complesso, con aromi puliti e decisi, equilibrato nella componente aromatica legnosa, di intensità medio-alta, con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutta matura, di frutta fresca, di frutta secca, floreali, di miele, di confettura, di erbe aromatiche, vegetali, balsamici, di spezie, tostati e cotti.

Sapore caratteristico

Fresco, equilibrato e intenso, saporito e con estratto, buona struttura, volume e un retrogusto franco e molto persistente.

- * Se non sono stati stabiliti limiti, è necessario rispettare la normativa vigente dell'UE.
- * Nei vini maturati nel legno per più di tre mesi e di massimo un anno di età, l'acidità volatile massima è di 0,85 grammi per litro (14,17 milliequivalenti per litro (meq/L)). Nei vini invecchiati per oltre un anno, le quantità sono di 0,9 grammi al litro (15 meq/L) più 0,06 grammi per litro (1 meq/L) per ogni grado di titolo alcolometrico superiore a 11 % vol. In nessun caso devono essere superati i limiti stabiliti dalla legislazione vigente in materia.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Ribeiro Barrica (rosso)

Aspetto visivo del vino

Trasparente con un'intensità di colore medio-alta, sfumature dal viola al rosso ciliegia e tonalità dal viola al terracotta, a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Caratteristiche aromatiche del vino

Aromaticamente complesso, con aromi puliti e decisi, equilibrato nella componente aromatica legnosa, di intensità medio-alta, con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutti a polpa rossa e scura maturi e freschi, di frutta secca, floreali, di confettura, di erbe aromatiche, vegetali, di latticini, balsamici, di spezie, tostati, arrostiti e cotti.

Sapore caratteristico

Fresco, equilibrato e intenso, saporito e con estratto, buona struttura, volume e un retrogusto franco e molto persistente.

* Se non sono stati stabiliti limiti, è necessario rispettare la normativa vigente dell'UE.

* Nei vini maturati nel legno per più di tre mesi e di massimo un anno di età, l'acidità volatile massima è di 0,85 grammi per litro (14,17 milliequivalenti per litro (meq/L)). Nei vini invecchiati per oltre un anno, le quantità sono di 0,9 grammi al litro (15 meq/L) più 0,06 grammi per litro (1 meq/L) per ogni grado di titolo alcolometrico superiore a 11 % vol. In nessun caso devono essere superati i limiti stabiliti dalla legislazione vigente in materia.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Ribeiro Espumoso (bianco e rosato)

Aspetto visivo del vino

Trasparente con bollicine fini e costanti, sfumature dal giallo pallido all'oro (spumante bianco) e dal rosa lampone al rosa aranciato (spumante rosato). Le tonalità vanno dal verde al dorato (spumante bianco) e dal viola all'arancione (spumante rosato), a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Caratteristiche aromatiche del vino

Aromaticamente complesso, con aromi puliti, audaci, di intensità medio-alta e con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: sentori di frutta matura, frutta fresca e frutta secca, di lievito, crosta di pane e prodotti da forno, di miele, confettura ed erbe aromatiche, vegetali, balsamici, di spezie e tostati.

Sapore caratteristico

Fresco, equilibrato e intenso, sapido, con estratto e una struttura e un volume medio-alti; le bollicine sono fini, costanti, piacevoli, morbide e cremose, con un retrogusto franco e di persistenza media-lunga.

* Se non sono stati stabiliti limiti, è necessario rispettare la normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	5 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)	185

Ribeiro Tostado (bianco e rosso)

Aspetto visivo del vino

Trasparente con sfumature dal giallo ambra al mogano e tonalità dal dorato al castagno. Nei vini rossi si possono sviluppare sfumature rosse più chiare a seconda dell'età e del metodo di produzione.

Caratteristiche aromatiche del vino

Aromaticamente complesso, con aromi puliti, audaci, di intensità medio-alta e con la presenza di alcuni dei seguenti descrittori: frutta matura, frutta appassita, frutta candita, frutta secca, miele, erbe aromatiche, spezie, balsami, con sentori tostati, arrostiti e cotti e di legni duri.

Sapore caratteristico

Dolce ed equilibrato, con una freschezza sottile, intenso, di volume elevato con sensazione oleosa, estratto e un retrogusto molto sapido, franco, molto intenso e persistente.

* Se non sono stati stabiliti limiti, è necessario rispettare la normativa vigente dell'UE.

* Tenore massimo di solfuro: 200 mg/l per i rossi e 250 mg/l per i bianchi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	35
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

Pratica enologica specifica

— Bianchi e rossi

La resa di estrazione non deve superare i 72 litri di vino per 100 kg di uve da vino delle varietà principali di uve da vino: Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica e Ribeiro Espumoso. Per gli altri vini la quantità è di 74 litri per 100 kg di uve.

I vini Ribeiro Castes devono essere prodotti esclusivamente con le varietà principali.

Il Ribeiro Barrica è un vino bianco o rosso conservato, in qualsiasi momento del processo di produzione, in botti di un volume massimo di 600 litri e ottenuto esclusivamente a partire dalle varietà principali di uve.

— Vino spumante

Ottenuto esclusivamente a partire da varietà principali di uve secondo i metodi tradizionali, esiste nelle varianti «Brut» e «Brut Nature».

— Tostado

Prodotto esclusivamente con le varietà principali rosse o bianche a seconda dei casi, utilizzando un processo di appassimento naturale dell'uva in locali coperti, con caratteristiche appropriate per consentire un corretto appassimento mediante ventilazione naturale. Il periodo di appassimento è di almeno tre mesi. Mosto d'uva ottenuto a partire da almeno 350 grammi di zuccheri per litro. La resa massima è di 40 litri di vino ogni 100 kg di uva appassita. È sottoposto a un processo di invecchiamento in tini di rovere o ciliegio, in modo da garantire che il contatto totale con il legno non sia inferiore a sei mesi, incluso, se del caso, il capovolgimento durante il processo di fermentazione. Il processo di affinamento in bottiglia deve essere superiore a tre mesi.

Pratiche colturali

I nuovi impianti devono avere una densità minima di 3 000 ceppi per ettaro.

La potatura annuale è effettuata a Guyot, cordone, alberello o sperone e per i sistemi di allevamento si utilizzano sostegni a graticcio o pali.

b. *Rese massime*

Varietà principali bianche per i Castes, Barrica e Espumoso

13 000 kg di uve per ettaro

Varietà principali bianche per i Castes, Barrica e Espumoso

93,6 ettolitri per ettaro

Varietà principali bianche per il Tostado

13 000 kg di uve per ettaro

Varietà principali bianche per il Tostado

52 ettolitri per ettaro

Varietà principali rosse per il Tostado

12 000 kg di uve per ettaro

Varietà principali rosse per i Tostado

48 ettolitri per ettaro

Varietà principali bianche e rosse diverse da quelle summenzionate

19 000 kg di uve per ettaro

Varietà principali bianche e rosse diverse da quelle summenzionate

140,6 ettolitri per ettaro

Varietà secondarie

19 000 kg di uve per ettaro

Varietà secondarie

140,6 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini della DO Ribeiro include i territori situati nei comuni e nelle località seguenti: i comuni di Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín e Cortegada; le parrocchie di Banga, Cabanelas e O Barón, nel comune di O Carballiño; le parrocchie di Pazos de Arenteiro, Albarelos, Laxas, Cameixa e Moldes, nel comune di Boborás; le località di Santa Cruz de Arrabaldo e Untes nel comune di Ourense; le località di Puga, A Eirexa de Puga e O Olivar, il villaggio di Feá y Celeirón e la parrocchia di Alongos, nel comune di Toén; il villaggio di A Touza, nel comune di San Amaro.

L'intero territorio si trova nella provincia di Ourense nella Comunità autonoma di Galizia.

7. Varietà principale/i di uve da vino

FERRÓN

ALBARIÑO

MENCIA

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

TREIXADURA

CAÍÑO TINTO

SOUSÓN

TORRONTÉS

GODELLO

LADO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

CAÍÑO LONGO

8. Descrizione del legame/dei legami*Vino*

La regione si trova nella cosiddetta zona di transizione climatica della Galizia, il cui clima deriva dalla combinazione data dal riparo offerto dalle montagne circostanti da un lato e dalla vicinanza dell'Oceano Atlantico dall'altro. Il clima è temperato e di tipo mediterraneo, con un'influenza atlantica mitigata dalle catene montuose situate a ovest della regione. Le montagne proteggono la regione dalle tempeste che dal mare si dirigono verso l'interno. Tra le caratteristiche peculiari della zona vanno ricordati il notevole sbalzo di temperature tra il giorno e la notte, le scarse precipitazioni nel periodo successivo all'impollinazione, la presenza di terreni non coltivati, in gran parte granitici, con una bassa capacità di campo, e i ripidi terreni montani.

La zona è al limite dell'idoneità per la viticoltura. I frutti non maturano facilmente, ma raggiungono la maturazione alcolica necessaria assieme a quella fenologica. Conservano così una freschezza equilibrata, data dall'acidità naturale, con una prevalenza dell'acido tartarico su quello malico. Il clima lievemente continentale della zona e le principali correnti d'aria comportano un notevole sbalzo di temperature tra il giorno e la notte, aspetto che favorisce una maturazione lenta, intensificando la freschezza e l'aroma naturali delle uve.

Sfruttando il terreno collinare della regione, i produttori hanno coltivato i vigneti sui pendii più adatti, in molti casi con la costruzione di terrazze, per consentire una lavorazione più semplice delle viti e dare maggiore profondità al terreno, creando un paesaggio in cui risulta evidente l'intervento umano. In tal modo, i produttori hanno garantito che le piante ricevano sufficiente luce solare e producano così gli zuccheri necessari per ottenere vini con un buon tenore alcolico. Come già precisato, è una zona al limite dell'idoneità per la viticoltura.

Un altro aspetto fondamentale del legame tra questi vini e la zona geografica è la disponibilità delle varietà di uve. Nella maggior parte dei casi, si tratta di varietà coltivate tradizionalmente nella regione e che si ritrovano di rado in altre zone vinicole. Tra le diverse varietà, riveste particolare importanza la varietà bianca Treixadura, la più rappresentativa e diffusa in questa zona geografica. Queste varietà si sono adattate perfettamente all'ambiente e sono il risultato delle selezioni effettuate dai produttori nel corso del tempo. Con le condizioni della zona, tali varietà, in particolare la Treixadura, producono vini molto aromatici e fruttati con note floreali. La gradazione alcolica compensa l'acidità, dando origine a vini freschi ed equilibrati.

Vino spumante di qualità

I vini spumanti di qualità della DO Ribeiro sono prodotti secondo i metodi tradizionali. Le loro caratteristiche sono strettamente legate alle condizioni ambientali specifiche e alle varietà di uve utilizzate.

La zona è caratterizzata da un clima temperato di tipo mediterraneo con influenze atlantiche. Le temperature subiscono notevoli variazioni tra il giorno e la notte e le precipitazioni dopo il periodo di impollinazione sono scarse. I terreni hanno una bassa capacità di campo e sono circondati da terreni montuosi. In quest'area la viticoltura si è sviluppata in condizioni riduttive e la maturazione delle uve non è semplice. I viticoltori sfruttano quindi i terreni collinari della zona e coltivano i vigneti sui pendii più esposti al sole. Lo sbalzo di temperatura tra il giorno e la notte favorisce una lenta maturazione dei frutti, che intensifica la naturale freschezza e l'aroma di questi spumanti.

Le varietà di uve utilizzate sono tutte autoctone e adattatesi alle particolari condizioni ambientali della regione. Sono il risultato della selezione effettuata negli anni dai produttori della zona. Tra le diverse varietà, riveste particolare importanza la varietà Treixadura, la più coltivata. Tuttavia, anche le varietà Loureiro e Albariño si prestano molto bene alla produzione di questi vini. Le condizioni pedoclimatiche della zona consentono una raccolta anticipata delle varietà, effettuata una volta raggiunto il giusto equilibrio tra zuccheri e acidità. In questo modo, le uve vengono raccolte quando hanno un tenore di zuccheri moderato e un livello di acidità misurato. È così possibile produrre vini di base equilibrati, non eccessivamente alcolici ma altamente aromatici. In altre zone viticole vicine, anticipare la vendemmia per moderare la gradazione alcolica del vino base comporterebbe un aumento dell'acidità, diversamente da quanto avviene in questo territorio, in particolare a causa dell'eccesso di acido malico, che comprometterebbe la qualità del vino prodotto.

Queste varietà rappresentano un patrimonio genetico di grande valore, in grado di conferire una qualità unica alle diverse tipologie di vino della zona, in particolare ai vini spumanti, altamente aromatici e fruttati.

Vino ottenuto da uve appassite («Tostado»)

Il Tostado del Ribeiro è un vino prodotto a partire da uve appassite, che deve le sue caratteristiche particolari alle materie prime utilizzate per la produzione, alle condizioni ambientali naturali e al particolare metodo di produzione, frutto del sapere dei produttori locali.

Le materie prime sono le varietà di uva autoctone della zona, adatte alle particolari condizioni ambientali. Tra queste varietà spicca la Treixadura, la più coltivata e caratteristica.

La zona è caratterizzata da un clima temperato di carattere mediterraneo con influenze atlantiche. Le temperature subiscono notevoli variazioni tra il giorno e la notte e le precipitazioni dopo il periodo di impollinazione sono scarse. I terreni non coltivati hanno una bassa capacità di campo e sono circondati da terreni montuosi. Le viti sono coltivate sui pendii più esposti al sole per consentire un'adeguata maturazione.

La zona è al limite dell'idoneità per la viticoltura. La corretta maturazione delle viti è difficile e possibile soltanto perché le varietà di uve utilizzate si sono adattate al territorio e vengono coltivate in appezzamenti di terreno orientati con cura. Sono questi aspetti a conferire al vino un carattere del tutto speciale. È un vino dolce, prodotto in una zona in cui le condizioni ambientali naturali non ne consentirebbero normalmente la produzione.

Ciò è possibile invece grazie alle tecniche di produzione sviluppate negli anni dai produttori locali. Dopo la raccolta dell'uva, i produttori sottopongono i grappoli a un complesso processo di maturazione in locali coperti e con una ventilazione naturale. La varietà Treixadura è particolarmente adatta all'appassimento, poiché presenta una buccia più spessa e più resistente rispetto a quella di altre varietà, caratteristica che la rende una varietà particolarmente appropriata per resistere al processo di appassimento naturale.

Inoltre, il clima della zona è caratterizzato da autunni più secchi di quanto ci si aspetterebbe per la vicinanza all'Atlantico, dovuti alla barriera protettiva formata dalle montagne che la circondano a ovest. Queste condizioni favoriscono il processo di appassimento. L'uva non è soggetta a livelli di umidità relativa eccessivamente elevati, che rallenterebbero il naturale processo di disidratazione e aumenterebbero il rischio di malattie crittogamiche. Le temperature autunnali sono inoltre tendenzialmente moderate, il che favorisce il processo di appassimento. Le regioni più interne hanno il vantaggio della minore umidità dell'aria, ma al tempo stesso lo svantaggio delle basse temperature, che renderebbero più difficile l'essiccazione naturale.

Il risultato di questo processo è un vino dolce ed equilibrato con un tenore di zuccheri totale di oltre 120 grammi per litro, altamente caratteristico della cultura vitivinicola della zona. È un vino molto pregiato, la cui produzione è costosa e che gode di un'ottima reputazione.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione compromettono la qualità del vino, che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altro. Il rischio è tanto maggiore quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e profonda conoscenza delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dalle cantine della denominazione di origine «Ribeiro», rendono necessario l'imbottigliamento nella zona di origine, garantendo di conseguenza che tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini siano preservate.

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Le etichette dei vini imbottigliati riportano il logo e il nome della denominazione di origine.

Per i vini a denominazione di origine «Ribeiro» prodotti con le varietà principali possono figurare sulle etichette, sulle confezioni e sul materiale pubblicitario i termini seguenti: «Castes», «Barrica», «Espumoso» e «Tostado», a seconda dei casi.

Per i vini non classificati come «Castes», «Barrica», «Espumoso» o «Tostado», non possono figurare sull'etichetta i termini «casta» e «autóctonas» e neppure il nome di una delle varietà principali. Allo stesso modo, non è consentito l'uso di altri termini che possano indurre in errore il consumatore sulle caratteristiche del vino, in particolare termini che potrebbero creare confusione con i vini delle categorie Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso e Ribeiro Tostado.

L'anno di vendemmia deve figurare sull'etichetta dei vini delle categorie Castes e Barrica.

La confezione deve presentare sigilli di qualità numerati o etichette/controetichette, rilasciati dal *Consejo Regulador* e apposti nell'azienda vinicola.

Link al disciplinare del prodotto

https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2019/DOP_RIBEIRO_Pliego_Condiciones_octubre_2019_definitivo-C.pdf
