

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 70/04)

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 ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«CSOPAK»/«CSOPAKI»

PDO-HU-02378

Data della domanda: 20 novembre 2017

1. Nomi da registrare

Csopak

Csopaki

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

Hegybor

Colore: dal giallo verdolino pallido al giallo paglierino.

Aroma: note floreali, con sentori caratteristici di agrumi e frutti bianchi.

Sapore: rinfrescante. Vino bianco armonioso, con acidi e alcol in equilibrio.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,8 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

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

Dúlós bor

Colore: dal giallo verdolino pallido al giallo paglierino.

Aroma: una complessa gamma di aromi floreali e di pietra bagnata che può tuttavia essere definita neutra.

Sapore: una gamma complessa di aromi floreali e di pietra bagnata che può tuttavia essere definita neutra, con un bouquet composito e persistente. Vino bianco armonioso, con acidi e alcol in equilibrio.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5,2 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Hegybor

Pratica enologica specifica

Elementi essenziali:

- la percentuale di uve del vitigno «Furmint» non deve superare il 15 %,
- possono essere utilizzate solo uve sane,
- l'invecchiamento deve essere di almeno quattro mesi in vasca e/o legno,
- l'affinamento deve essere di almeno un mese in bottiglia,
- per la fermentazione del mosto possono essere impiegati esclusivamente lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative delle varietà «Olasz rizling» e «Furmint»,
- resa massima in succo: 70 %

Hegybor

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

È vietata la seguente pratica:

- dolcificazione.

Dúlós bor

Pratica enologica specifica

Elementi essenziali:

- la percentuale di uve del vitigno «Furmint» non deve superare il 15 %,
- possono essere utilizzate solo uve sane,
- l'invecchiamento deve essere di almeno sei mesi in vasca e/o legno,
- l'affinamento deve essere di almeno tre mesi in bottiglia,
- per la fermentazione del mosto possono essere impiegati esclusivamente lieviti che non alterino l'aroma naturale e le caratteristiche gustative delle varietà «Olasz rizling» e «Furmint»,
- resa massima in succo: 65 %

Dűlős bor

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Sono vietate le seguenti pratiche:

- arricchimento
- acidificazione
- riduzione dell'acidità
- uso di enzimi pectici
- dolcificazione.

Norme sulla produzione delle uve

Pratiche colturali

1. Norme sull'allevamento delle viti: Guyot, cordone medio-alto, cordone basso, ombrello, a spalliera e a alberello.

2. Norme sulla densità d'impianto:

- a. per i vigneti già esistenti al 1° agosto 2016:
 - i. densità di impianto: almeno 3 300 ceppi/ha;
 - ii. fallanze: non superiori al 10 %;
- b. per i vigneti piantati dopo il 1° agosto 2016:
 - i. densità di impianto: almeno 4 000 ceppi/ha;
 - ii. fallanze: non superiori al 10 %.
 - iii. distanza intrafilare: almeno 0,6.

3. Per i vini «*dűlős borok*», le viti devono avere un'età media di 10 anni.

4. Metodo di raccolta: manuale.

5. Qualità delle uve (tenore minimo di zuccheri espresso come titolo alcolometrico naturale):

Hegybor: tenore minimo di zuccheri delle uve espresso secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto (MM°, a 17,5 °C): 17,0

titolo alcolometrico potenziale delle uve (% vol, a 20 °C): 10,6

Dűlős bor: tenore minimo di zuccheri delle uve espresso secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto (MM°, a 17,5 °C): 18,9

titolo alcolometrico potenziale delle uve (% vol, a 20 °C): 12

b. *Rese massime*

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg di uve per ettaro

Dűlős bor

39 hl/ha

Dűlős bor

6 000 kg di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Zone iscritte nelle classi I e II del catasto viticolo e situate entro i confini amministrativi delle località di Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs e Felsőörs.

7. Varietà principale/i di uve da vino

olasz rizling – olaszrizling

furmint – szigeti

olasz rizling – grasevina

olasz rizling – nemes rizling

olasz rizling – riesling italien

olasz rizling – risling vlassky

olasz rizling – taljanska grasevina

olasz rizling – welschrieslig

furmint – zapfner

furmint – som

furmint – posipel

furmint – mosler

furmint – moslavac bijeli

furmint – furmint bianco

8. Descrizione del legame/dei legami

1. Definizione della zona delimitata

a) Fattori naturali

La zona delimitata per la produzione dei vini «Csopak»/«Csopaki» comprende la prima catena di rilievi collinari nella parte settentrionale del bacino orientale del lago Balaton sulla costa tra Csopak e Alsóörs. Le principali zone viticole sono situate sui pendii e sulle creste moderatamente ripide delle colline pedemontane. Il substrato dei vigneti è composto da due tipi di roccia. La successione sedimentaria sulle creste delle colline è costituita da rocce tipiche delle regioni montuose risalenti al Permiano superiore e al Triassico inferiore, ricoperte da uno strato di detriti quaternari. I sottosuoli ricchi di calcare così costituiti sono coperti da suoli forestali argillo-limosi e loessici di vario spessore. Il substrato roccioso sottostante le superfici dei pendii delle colline pedemontane è composto da arenaria rossa del Permiano, formazione pedologica unica tipica di Csopak, coperta di detriti dello stesso tipo di arenaria. La regione viticola è caratterizzata da suoli ricchi di calcio, magnesio e potassio.

Il clima di Csopak è determinato dall'aria fredda proveniente dalle vallate delle colline Bakony e dalla presenza del lago Balaton, situato a sud della regione. Le colline della zona viticola di Csopak sono coperte da fitte foreste e il paesaggio è solcato da vallate strette e profonde (come la valle di Nosztori e quella di Koloska). Per questo motivo, nelle giornate estive, sotto l'influenza delle brezze serali che spirano verso il lago, il calore umido che risale dal Balaton lascia il posto, tra i filari, alla fresca aria delle foreste.

Csopak registra in media ogni anno un soleggiamento tra le 1 950 e le 2 000 ore, una temperatura di 11-12 °C e precipitazioni di 650-700 mm, di cui mediamente 350 mm nel periodo vegetativo. Un elemento fondamentale del clima di Csopak è che l'ultimo giorno di gelate primaverili può essere già il 5 di aprile, una data eccezionalmente anticipata.

b) Fattori umani

Da oltre 2 200 anni la viticoltura e la vinificazione occupano ininterrottamente una posizione di primo piano a Csopak. La predisposizione del terreno per la coltivazione è il risultato di sforzi umani consapevoli: da millenni i vignaioli locali coltivano esclusivamente la vite sui pendii collinari protetti dalle gelate, che si riscaldano rapidamente, anziché nelle zone paludose più basse esposte a gelate e malattie.

Le cantine locali tradizionali hanno inoltre un'influenza decisiva sulla qualità dei vini. A causa della struttura del suolo di Csopak, le cantine non sono costruite completamente sottoterra e, nel corso dell'anno, sono soggette a notevoli variazioni di temperatura. Di conseguenza, durante l'inverno il vino si raffredda, preservando così la sua freschezza. In estate, quando la temperatura della cantina sale a 15-19 °C, i tartrati instabili, sensibili al calore, precipitano naturalmente. Grazie a questo processo naturale, i produttori sono in grado di stabilizzare più facilmente i vini, che, di conseguenza, conservano meglio ricchezza e aroma.

2. Descrizione dei vini

I vini «Csopak»/«Csopaki» presentano un naso discreto e sono caratterizzati nel contempo da una ricchezza di bouquet e sapori che ne garantisce l'eleganza. Un'importante caratteristica olfattiva e gustativa che li accomuna è la nota di pietra bagnata presente e l'assenza di note di marcio. In termini di gusto, predomina una spalla acida matura e complessa, che garantisce ai vini «Csopak»/«Csopaki» croccantezza e freschezza.

3. Presentazione e dimostrazione del nesso di causalità

Grazie alle precipitazioni e alla capacità di ritenzione idrica dello strato superficiale del suolo di Csopak, durante la stagione vegetativa le viti hanno a disposizione una riserva idrica sufficiente anche nelle calde giornate estive. Per questo motivo, lo sviluppo dei grappoli non si interrompe durante il difficile periodo estivo e lo stress idrico è assente. Ne risultano vini privi di note di marcio o di acidi duri e immaturi. La spalla acida, matura ed espressiva, e le note di pietra bagnata ben presenti al palato possono essere ricondotte all'elevato contenuto di minerali del suolo di Csopak.

I raggi del sole, che si riflettono sulla superficie del lago poco profondo in estate, riscaldano uniformemente i pendii collinari e creano condizioni stabili durante il periodo di germogliamento delle viti. Poiché l'ultimo giorno delle gelate a Csopak è molto anticipato, la probabilità di gelate primaverili è minore. Di conseguenza, ogni anno i tralci crescono uniformemente e le foglie possono sviluppare una superficie adeguata, il che consente una maturazione ottimale delle uve.

Oltre ai vigneti, anche le fasce di foresta svolgono un ruolo fondamentale nella coltivazione della vite. Formatesi nel corso dei millenni, vi svernano predatori (tra cui insetti come gli acari predatori) che contribuiscono a tenere considerevolmente sotto controllo gli organismi nocivi. Per questo motivo, la fase fondamentale dello sviluppo iniziale delle uve non si protrae, il che consente lo sviluppo di una parete vegetativa più alta e più sana.

L'estate calda e il sistema di alta pressione mediterranea assicurano che, dopo le lunghe giornate autunnali, nelle sere rinfrescate dalla brezza proveniente dalle colline Bakony, le viti entrano velocemente nella fase oscura della fotosintesi, con un rapido aumento della concentrazione di zuccheri negli acini. Questa circostanza naturale unica conferisce corpo ai vini «Csopak»/«Csopaki».

La freschezza elegante e gli aromi fruttati caratteristici dei vini della zona di Balatonfüred-Csopak sono dovute anche all'aria fresca proveniente dalle foreste. Sui pendii collinari, individuati nel corso dei secoli per la coltivazione della vite, la circolazione costante dell'aria e le forme basse di allevamento assicurano che la rugiada presente sui grappoli si asciughi velocemente. Di conseguenza le malattie fungine sono rare e le uve raccolte sono sane.

Tutti questi fattori naturali, unitamente all'esperienza secolare dei produttori della regione, trasmessa di generazione in generazione, consentono di produrre vini corposi ed espressivi di qualità partendo da grappoli maturi e sani.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Norme sulle indicazioni 1

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

- a) La dicitura tradizionale «di origine protetta» può essere utilizzata al posto della dicitura «denominazione di origine protetta».
- b) Dicitura tradizionale autorizzata: *válogatott szüretelésű bor* (vino da uve selezionate).

Norme sulle indicazioni 2

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

- a) altre diciture il cui uso è limitato, diciture indicanti il metodo di produzione e altre diciture il cui uso è regolamentato: «szűretlen» (non filtrato), «szemelt» (selezionato), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nel luogo di produzione);
- b) nel caso di vini di tipo «hegybor», le diciture «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» (prima classe) o «Elsőrangú Hegybor» (premium) possono figurare in etichetta;
- c) nel caso di vini di tipo «dűlős bor», le diciture «Első Osztályú Dűlőbor» (prima classe) e «Elsőrangú Dűlőbor» (premium) possono figurare in etichetta;
- d) la dicitura «monopol dűlő» (monopolio) può figurare soltanto sulle etichette dei vini di tipo «dűlős bor» se le uve sono state coltivate da un solo membro di una comunità vitivinicola in un vigneto delimitato;
- e) la dicitura «Balaton borrégió» (regione viticola del Balaton) può figurare in etichetta;
- f) non occorre indicare il vitigno in etichetta.

Possono essere indicate unità geografiche più piccole.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

- a) solo per i vini «dűlős bor»;
- b) identità dell'origine: 100 %;
- c) le diciture «dűlő» (vigneto) e «aldűlő» (parcella) possono figurare in etichetta: vedi sotto;
- d) per le denominazioni delle zone vitivinicole Kis-hegy o Öreg-hegy il nome del villaggio corrispondente può figurare in etichetta.

Possono essere indicate le seguenti unità geografiche più piccole:

Località	Vigneto	Parcella
Csopak	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	Sáfrán-kert

Località	Vigneto	Parcella
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gólye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

Produzione al di fuori dell'area di produzione delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

per la produzione dei vini «Csopak»/«Csopaki», la lavorazione delle uve, la fermentazione del mosto e l'invecchiamento del vino possono aver luogo solo nei villaggi situati all'interno della zona geografica delimitata, nonché a Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő e Balatonszőlős. (Località all'interno della stessa unità amministrativa, come previsto dall'articolo 6, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009).

Link al disciplinare del prodotto

<https://boraszat.kormany.hu/csopak>
