

**DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE****del 2 agosto 2018****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[Tacoronte-Acentejo (DOP)]**

(2018/C 272/03)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Tacoronte-Acentejo» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Tacoronte-Acentejo» sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Tacoronte-Acentejo» (DOP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 2 agosto 2018

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

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

## ALLEGATO

## «TACORONTE-ACENTEJO»

## PDO-ES-A0115-AM03

Data della domanda: 17.11.2015

## RICHIESTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. **Norme applicabili alla modifica**

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

2. **Descrizione e motivi della modifica**2.1. *Inserimento di nuove categorie di prodotti*

I punti 2 e 7.d del disciplinare di produzione e i punti 3, 4 e 8 del documento unico sono stati modificati.

L'inserimento di nuove categorie di prodotti riflette il fatto che tali prodotti erano già ottenuti nella zona di produzione con i vitigni tipici del «Tacoronte-Acentejo» senza essere tuttavia commercializzati con la relativa DOP. Pertanto la proposta di modifica intende coprire anche alcuni prodotti ottenuti storicamente nella zona protetta e disciplinati dal regolamento (UE) n. 1308/2013 come:

- il vino spumante
- il vino spumante di qualità
- il vino spumante di qualità del tipo aromatico
- il vino frizzante
- il vino frizzante gassificato
- il vino ottenuto con uve appassite
- il mosto di uve parzialmente fermentato.

La definizione dei vini spumanti «Tacoronte-Acentejo» costituiva una restrizione commerciale, in quanto si producevano vini spumanti che non rispettavano il metodo tradizionale e che non potevano quindi beneficiare della DOP. Sebbene la pratica non sia caratteristica - o esclusiva - del «Tacoronte-Acentejo» DOP, il riferimento è stato eliminato. È stato inoltre consentito di produrre vini spumanti utilizzando uno dei metodi autorizzati, che sono quelli in uso nella regione, che però non erano stati inseriti in quanto si riteneva di dover includere soltanto il vino considerato di qualità più elevata.

2.2. *Eliminazione della restrizione al titolo alcolometrico volumico effettivo*

Il punto 2.a.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico sono stati modificati.

Ciò comporta l'eliminazione della restrizione indicata in precedenza relativa al titolo alcolometrico volumico effettivo minimo che devono presentare i vini della denominazione d'origine protetta «Tacoronte-Acentejo».

La domanda dei consumatori si sta spostando verso vini con un titolo alcolometrico basso. Tale tendenza è stata trainata soprattutto dai messaggi volti a sensibilizzare l'opinione pubblica rispetto alla necessità di adottare uno stile di vita sano.

I vini DOP «Tacoronte-Acentejo» sono stati finora venduti con un titolo alcolometrico minimo superiore a quello stabilito dalla legislazione, anche se ciò non ne costituiva una caratteristica distintiva. Sebbene nella regione siano sempre stati prodotti vini con un titolo alcolometrico inferiore rispetto a quello previsto dal disciplinare di produzione, fino a pochi anni fa tali vini non erano considerati della migliore qualità a causa della scarsa stabilità. I progressi tecnologici hanno conferito a questi vini - che sono sempre stati commercializzati, sebbene senza la tutela della denominazione di origine - la stabilità necessaria.

La proposta di modifica apre una serie di possibilità per la vendita di prodotti già esistenti nella regione, senza che essi perdano però le caratteristiche essenziali e distintive dell'area geografica protetta, in quanto tali caratteristiche sono dovute alle condizioni pedoclimatiche e ai vitigni coltivati nella zona.

Sinora sono stati commercializzati vini prodotti nell'area geografica protetta che erano ottenuti dalle varietà di vitigni e che beneficiavano delle condizioni pedoclimatiche proprie della DOP. Tali vini non potevano tuttavia fregiarsi della DOP, in quanto avevano un tenore alcolico più basso.

La modifica, che prevede la riduzione del titolo alcolometrico minimo dei vini, dovrebbe venire incontro alla domanda dei consumatori e promuovere le vendite di vini che sono già prodotti nella regione. Ciò contribuirà agli obiettivi della Commissione europea di evitare le restrizioni alla commercializzazione, a condizione che siano mantenute le caratteristiche intrinseche dei prodotti coperti dalla DOP.

### 2.3. *Modifica dei limiti del titolo alcolometrico totale*

Il punto 2.a.2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico sono stati modificati.

A seguito della modifica giustificata del titolo alcolometrico effettivo, occorre modificare il titolo alcolometrico totale.

Secondo la definizione il titolo alcolometrico totale corrisponde al titolo alcolometrico effettivo aumentato del tenore di zuccheri riduttori (in g/l) diviso per 17, ad esempio:

titolo alcolometrico totale = titolo alcolometrico effettivo + tenore di zuccheri riduttori (in g/l)/17.

La modifica del valore del titolo alcolometrico effettivo senza rettificare la concentrazione di zucchero altera necessariamente il titolo alcolometrico totale.

Inoltre il valore minimo per i vini dolci naturali è stato ridotto da 15,6 % vol a 15 % vol, in quanto il valore minimo fissato a 15,6 % vol era considerato restrittivo. I vini dolci naturali con titolo alcolometrico compreso tra 15 % vol e 15,6 % vol hanno infatti qualità organolettiche e caratteristiche che li rendono perfettamente adatti a essere tutelati dalla DOP.

### 2.4. *Modifiche dei limiti di acidità volatile*

Il punto 2.a.3 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico sono stati modificati.

Per quanto riguarda la proposta di modifica dell'acidità volatile, occorre sottolineare che le tendenze sui mercati al consumo dei vini con la denominazione d'origine «Tacoronte-Acentejo» hanno portato negli ultimi anni a un graduale cambiamento delle pratiche enologiche.

Tenuto conto delle attuali preferenze dei consumatori, è triplicata la produzione di vini con zucchero residuo, di vini invecchiati in botte e di vini monovarietali prodotti con vitigni complessi da gestire.

Tuttavia, poiché il vino è per sua stessa natura una bevanda acida, molti vini di qualità con questa DOP presentano valori di acidità volatile compresi tra 0,8 e 1,0 g/l di acido acetico, senza però risultare sgradevoli al gusto. Ciò è confermato dai buoni punteggi che gli esperti delle commissioni di degustazione hanno espresso nelle analisi organolettiche di alcuni vini i quali, in termini fisico-chimici, avevano valori di acidità volatile superiori a 0,8 g/l, ossia il valore limite stabilito dal disciplinare di produzione oggetto della modifica.

L'acidità volatile di un vino non è una delle caratteristiche cui il consumatore attribuisce particolare importanza, a meno che non sia troppo marcata e sgradevole o che modifichi considerevolmente le caratteristiche organolettiche desiderate.

Si ritiene pertanto che il limite di acidità volatile debba essere modificato cosicché vini perfettamente armonici e bilanciati possano essere venduti anche se superano i limiti attualmente stabiliti dal disciplinare di produzione in vigore.

### 2.5. *Modifiche della sovrappressione*

Il punto 2.a.9 del disciplinare di produzione è stato modificato. Il documento unico non è stato modificato.

Inoltre il valore minimo della sovrappressione per i vini spumanti è stato ridotto da 3,5 bar a 3 bar, in quanto il valore minimo fissato a 3,5 bar era considerato restrittivo. I vini spumanti prodotti con sovrappressione tra 3 e 3,5 bar hanno infatti qualità organolettiche e caratteristiche che li rendono perfettamente adatti a essere tutelati dalla DOP.

### 2.6. *Rettifica di un errore tipografico*

Il punto 2.b del disciplinare di produzione è stato modificato. Questo non incide sul documento unico.

A causa di un errore tipografico nel disciplinare di produzione oggetto di modifica non compariva la parola «rosso» nella descrizione delle caratteristiche organolettiche dei vini spumanti. Ciò deve essere corretto, in quanto i vini rossi sono proprio i più caratteristici della zona protetta.

### 2.7. *Adeguamento del tenore di zucchero*

Il punto 3.a.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico sono stati modificati.

Al fine di modificare il limite minimo del titolo alcolometrico effettivo per i vini di questa DOP, è necessario assicurare la maturazione ottimale delle uve. Sebbene la concentrazione zuccherina delle uve prevista nel disciplinare di produzione oggetto di modifica sia di 170 g/l, essa appare eccessiva per la produzione di prodotti a basso tenore alcolico. Senza dimenticare che è necessario garantire una maturazione e una qualità ottimali delle uve, è opportuno ridurre la concentrazione in modo equilibrato a 154 g/l.

#### 2.8. *Inclusione delle pratiche già in uso*

Il punto 3.a.3 del disciplinare di produzione è stato modificato. Questo non incide sul documento unico.

È stata aggiunta una pratica enologica già applicata che è stata inserita affinché il disciplinare di produzione rispetti la normativa europea in vigore.

Per questo motivo, sono stati inseriti i mosti (mosti di uve, concentrati e parzialmente fermentati) che soddisfino le condizioni stabilite dalla normativa europea e le condizioni del presente disciplinare di produzione.

#### 2.9. *Modifica del nome del registro*

Il punto 8.b.2 del disciplinare di produzione è stato modificato. Questo non incide sul documento unico.

Il nome del «Registro delle aziende di imbottigliamento» è stato modificato in «Registro delle aziende di condizionamento», in quanto l'imbottigliamento non è l'unico tipo di condizionamento. Tenuto conto del fatto che sono consentiti anche altri contenitori, il termine «condizionamento» è più preciso.

#### 2.10. *Eliminazione delle restrizioni in materia di condizionamento*

Il punto 8.b.10 del disciplinare di produzione è stato modificato. Questo non incide sul documento unico.

La presente modifica intende attenuare - e infine abolire - la restrizione stabilita dal disciplinare di produzione oggetto della modifica.

I produttori hanno sottolineato più volte (in occasione di sessioni plenarie e riunioni) la difficoltà dovuta al fatto di dover vendere i prodotti esclusivamente in bottiglie di vetro. Per questo motivo si ritiene che sia opportuno eliminare tale restrizione e che i produttori siano autorizzati a scegliere opzioni di imballaggio diverse consentite dalla normativa, a condizione che la qualità del prodotto sia tutelata.

In sintesi, tale modifica del disciplinare di produzione non intende sminuire in alcun modo le caratteristiche peculiari dei vini DOP. I vini mantengono lo stesso legame con l'ambiente geografico e le stesse caratteristiche organolettiche stabilite nel disciplinare di produzione oggetto di modifica. Si intende semplicemente prendere atto della realtà della situazione, includendo prodotti che erano già venduti nella zona geografica, privi di protezione, ma nel rispetto dei metodi, dei vitigni e delle tecniche propri della denominazione.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. **Denominazione/denominazioni**

«Tacoronte-Acentejo»

#### 2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione d'origine protetta

#### 3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
9. Vino frizzante gassificato

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

15. Vino ottenuto con uve appassite

16. Vino ottenuto da uve stramature

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

##### VINO (BIANCO, ROSSO E ROSATO)

I vini immessi al consumo devono essere limpidi, brillanti e, a seconda della gamma di colore, bianchi, rosati o rossi. Devono avere aromi decisi in cui possano riscontrarsi le caratteristiche della materia prima di cui sono fatti. Essi saranno puliti, fruttati e di intensità variabile, con un sapore fresco, intenso e ben equilibrato. Se invecchiati, devono presentare le caratteristiche di aroma e di sapore associate all'invecchiamento.

Tenore massimo di zolfo conforme alla normativa dell'UE.

##### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18

##### VINO LIQUOROSO

I vini immessi al consumo devono avere un colore piacevole che assume tonalità più intense nei vini di annate più vecchie. Gli aromi devono essere complessi e pronunciati, con note intense di uva matura - e persino di uva passa - che ricordano il vitigno. In bocca deve risaltare l'equilibrio tra alcole, dolcezza e acidità. Se invecchiati, devono presentare le caratteristiche di aroma e di sapore associate all'invecchiamento.

Tenore massimo di zolfo conforme alla normativa dell'UE.

##### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	17,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25

##### VINO SPUMANTE, VINO SPUMANTE DI QUALITÀ E VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO

I vini immessi al consumo devono essere limpidi e brillanti con un colore che va dal giallo pallido al giallo dorato quando sono prodotti con vitigni bianchi. Quando prodotti con vitigni rossi, il colore deve variare dal rosa fragola alle sfumature buccia di cipolla. Le bollicine devono essere piccole e sferiche e rilasciate in modo continuo e persistente. Al naso devono presentare un aroma chiaro, intenso, complesso, fruttato e varietale. In bocca devono essere corposi a causa del rilascio di anidride carbonica, che aggiunge vivacità, con un finale fruttato che presenta un ampio ventaglio di sentori.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:

vino spumante: 8,5 % vol

vino spumante di qualità: 9 % vol

vino spumante di qualità del tipo aromatico: 10 % vol.

Titolo alcolometrico totale massimo conforme alla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6
Acidità totale minima	3,5 in 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)	185

VINO FRIZZANTE E VINO FRIZZANTE GASSIFICATO

Vini giallo paglierino, limpidi e con bollicine fini, di intensità medio-alta. Vini chiari con aromi fruttati, floreali, balsamici, pieni e intensi nonché sentori leggermente acidi e nel finale note di frutta secca.

Per quanto riguarda l'aspetto, i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati rosati e bianchi saranno simili ai vini rosati e bianchi.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9 % vol.

Titolo alcolometrico totale massimo conforme alla normativa dell'UE.

Tenore massimo di zolfo conforme alla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18

VINI OTTENUTI DA UVE STRAMATURE E VINI OTTENUTI DA UVE APPASSITE

I vini immessi al consumo devono essere limpidi e brillanti. Il processo di produzione deve conferire loro un colore piacevole di intensità variabile. Aromi puliti, intensi, complessi e varietali, con note marcate di uva matura e persino di uva passa. In bocca risalta l'equilibrio pieno e intenso tra dolcezza e acidità.

Titolo alcolometrico effettivo minimo:

vino ottenuto da uve appassite: 9 % vol

vino ottenuto da uve stramature: 12 % vol.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:

vino ottenuto da uve appassite: 16 % vol

vino ottenuto da uve stramature: 15 % vol.

Titolo alcolometrico totale massimo conforme alla normativa dell'UE.

Tenore massimo di zolfo conforme alla normativa dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18

## MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

La lunga stagione vegetativa e la lenta maturazione delle uve rendono possibile la produzione di questo prodotto. L'aspetto è limpido e brillante. Al naso risaltano aromi fruttati di media intensità con eventuali note erbacee.

Al gusto il prodotto presenta una buona acidità con una dolcezza bilanciata.

Per i limiti che non sono stati specificati, si applica la pertinente legislazione dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	1
--	---

## VINI DOLCI NATURALI

Questi vini sono prodotti senza aumentare artificialmente il loro titolo alcolometrico. L'alcole proviene interamente dalla fermentazione. Il titolo alcolometrico volumico naturale è superiore a 15 % vol e il titolo alcolometrico volumico effettivo deve essere almeno di 13 % vol. I vini destinati al consumo devono essere limpidi e brillanti e il processo di produzione deve conferire loro un colore piacevole di intensità variabile. Aromi puliti, intensi, complessi e varietali, con note marcate di uva matura e persino di uva passa. In bocca risalta l'equilibrio pieno e intenso tra dolcezza e acidità.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 % vol.

Titolo alcolometrico totale massimo conforme alla normativa dell'UE.

Tenore massimo di zolfo conforme alla normativa dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25

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

Pratica enologica specifica

Le uve utilizzate per la produzione dei vini tutelati da questa denominazione hanno un tenore di zucchero minimo di 154 g/l.

Grazie alle tecniche utilizzate per il trattamento delle uve, del mosto e del vino, al controllo della fermentazione e al processo di immagazzinaggio si producono vini di altissima qualità, mantenendo le caratteristiche tradizionali del vino tutelato dalla denominazione.

Pratiche di coltivazione

Le pratiche di coltivazione devono essere tradizionali, con una densità di impianto massima di 3 000 ceppi per ettaro.

Le viti devono essere irrigate solo per garantire la sopravvivenza delle piante e il raggiungimento o il miglioramento della qualità. Anche le viti di nuovo impianto, rimpiante o sostituite devono essere irrigate. Nei primi tre anni vegetativi l'irrigazione può essere effettuata tutto l'anno.

b. **Rese massime**

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

74 ettolitri per ettaro

6. **Zona delimitata**

La zona di produzione è costituita dai seguenti comuni sull'isola di Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario, e Santa Cruz de Tenerife.

7. **Uve da vino principali**

NEGRAMOLL

MOSCATEL ALEJANDRIA - MOSCATEL DE MALAGA

GUAL

VIJARIEGO NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

TINTILLA

PEDRO XIMENEZ

MALVASIA AROMATICA - MALVASIA DE SITGES

LISTAN NEGRO - ALMUÑECO

VERDELLO

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

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Sebbene tutte le isole Canarie siano di origine vulcanica, il suolo di Tacoronte-Acentejo si è sviluppato in modo diverso ed è caratterizzato da terreni franco-argillosi e limoso-argillosi. Esso produce vini bianchi equilibrati, freschi e persistenti, e rossi ben strutturati con note molto equilibrate, tannini di buona qualità e un finale deciso e persistente. I vini rosati prodotti su questo suolo presentano il giusto equilibrio tra acidità e freschezza.

VINO LIQUOROSO

Il gran numero di microclimi dovuti all'orografia, al suolo e all'influenza dei venti alisei implica che alcune varietà non raggiungano il grado ottimale di maturazione per la produzione di vini dolci naturali. Pertanto si utilizzava tradizionalmente alcole di vino per la produzione di questi tipi di vino che presentano aromi freschi e ricordano le rispettive varietà. Questi vini acquisiscono complessità quando sono sottoposti a invecchiamento.

VINO FRIZZANTE

La stagione vegetativa della vite nella regione rende possibile la produzione di vini frizzanti. Le temperature stabili della zona e l'abbondante irraggiamento consentono un lungo periodo vegetativo e una lenta maturazione delle uve. Ne risultano vini morbidi e intensamente fruttati con un gusto vivace.

VINO SPUMANTE

Le viti del «Tacoronte-Acentejo» godono di una lunga stagione vegetativa e maturano lentamente. Ciò è dovuto alle temperature molto stabili della zona geografica, in cui si registrano tra 450 e 550 mm di precipitazioni l'anno e non vi è il rischio di gelate. La zona beneficia in media di 2 500 ore di irraggiamento l'anno con modeste variazioni tra estate e inverno. I venti (alisei) settentrionali producono una grande varietà di microclimi contrastanti, percettibili anche a distanza di 100 m. La lunga stagione vegetativa e la lenta maturazione delle uve fanno sì che i vini acquisiscano una buona intensità aromatica. A questi fattori si devono anche il gusto vivace e il finale fruttato.

#### VINO OTTENUTO DA UVE STRAMATURE

L'allevamento a cordone, il metodo tradizionale in questa regione, migliora l'esposizione alla luce solare e garantisce una temperatura uniforme in tutta la pianta. Ne risulta un equilibrio perfetto che sottolinea l'armonia tra dolcezza e acidità di questi vini in bocca.

#### MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

Il sistema di coltivazione tradizionale più utilizzato in questa regione è l'allevamento a cordone. Questo sistema favorisce un'alta esposizione delle viti alla luce solare, ottenendo uve con un'elevata concentrazione zuccherina che consente la produzione di questo tipo di vino.

#### VINO FRIZZANTE GASSIFICATO

La stagione vegetativa della vite nella regione rende possibile la produzione di vini frizzanti. Le temperature stabili della zona e l'abbondante irraggiamento consentono un lungo periodo vegetativo e una lenta maturazione delle uve. Ne risultano vini morbidi e intensamente fruttati con un gusto vivace. Il fattore umano è tuttavia decisivo per la produzione di questa categoria, in quanto è necessaria l'aggiunta totale o parziale di anidride carbonica affinché il vino presenti le caratteristiche summenzionate.

#### VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Le viti del «Tacoronte-Acentejo» godono di una lunga stagione vegetativa e maturano lentamente. Ciò è dovuto alle temperature molto stabili della zona geografica, in cui si registrano tra 450 e 550 mm di precipitazioni l'anno e non vi è il rischio di gelate. La zona beneficia in media di 2 500 ore di irraggiamento l'anno con modeste variazioni tra estate e inverno. I venti (alisei) settentrionali producono una grande varietà di microclimi contrastanti, le cui differenze sono percettibili anche a distanza di 100 m. La lunga fase vegetativa e la lenta maturazione delle uve fanno sì che i vini acquisiscano una buona intensità aromatica. A questi fattori si devono anche il gusto vivace e il finale fruttato.

Il fattore umano è essenziale per ottenere le caratteristiche di questo vino, in quanto la sovrappressione deve essere pari o superiore a 3,5 bar e il titolo alcolometrico totale del vino di base deve essere pari ad almeno 9 % vol. Tale caratteristica lo differenzia dalla categoria vino spumante.

#### VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO

Le viti del «Tacoronte-Acentejo» godono di una lunga stagione vegetativa e maturano lentamente. Ciò è dovuto alle temperature molto stabili della zona geografica, in cui si registrano tra 450 e 550 mm di precipitazioni l'anno e non vi è il rischio di gelate. La zona beneficia in media di 2 500 ore di irraggiamento l'anno con modeste variazioni tra estate e inverno. I venti (alisei) settentrionali producono una grande varietà di microclimi contrastanti, percettibili anche a distanza di 100 m. La lunga stagione vegetativa e la lenta maturazione delle uve fanno sì che i vini acquisiscano una buona intensità aromatica. A questi fattori si devono anche il gusto vivace e il finale fruttato.

Le varietà utilizzate per i vini di questa denominazione sono tra quelle autorizzate dalla Commissione. Insieme ai fattori pedoclimatici, esse sono responsabili in larga misura delle caratteristiche specifiche di questi vini, in particolare dell'intensità dei loro aromi.

#### VINO OTTENUTO CON UVE APPASSITE

L'irraggiamento (in media 2 500 ore l'anno) e la temperatura stabile (con un'escursione nell'arco dell'anno inferiore a 10 °C) cui sono esposte le viti nonché l'orientamento dei vigneti (per un'esposizione massima alla luce solare) consentono uno sviluppo perfetto che si traduce in un equilibrio tra dolcezza e acidità di questi vini.

#### VINI DOLCI NATURALI

L'allevamento a cordone, il metodo tradizionale in questa regione, migliora l'esposizione alla luce solare e garantisce una temperatura uniforme in tutta la pianta. Ne risulta un equilibrio perfetto che sottolinea l'armonia tra dolcezza e acidità di questi vini in bocca.

**9. Ulteriori condizioni essenziali**

*Quadro di riferimento giuridico:*

Nella legislazione nazionale

*Tipo di condizione supplementare:*

Condizionamento nella zona geografica delimitata

*Descrizione della condizione:*

La produzione di vini con una denominazione di origine si conclude con diverse pratiche enologiche aggiuntive che possono incidere sulle caratteristiche finali, sulle qualità specifiche e sulle sfumature dei vini. Se il condizionamento avvenisse al di fuori della zona delimitata, non sarebbe possibile garantire la qualità del prodotto finale, in quanto sarebbe necessario trasportarlo verso gli stabilimenti di condizionamento. Ciò comporterebbe inutili manipolazioni che comprometterebbero la qualità e la sicurezza del vino

*Quadro di riferimento giuridico:*

Nella legislazione nazionale

*Tipo di condizione supplementare:*

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

*Descrizione della condizione:*

Le etichette dei vini tutelati dalla presente denominazione devono recare in modo visibile l'indicazione «Tenerife».

Può essere inserito anche il nome della regione «Anaga», a condizione che le uve utilizzate per la produzione del vino provengano unicamente da tale regione e che il vino sia prodotto all'interno della stessa.

**10. Link al disciplinare del prodotto**

<http://www.gobiernodecanarias.org/opencms8/export/sites/agricultura/icca/.content/galerias/Doc/calidad/pliegomodificado.pdf>

---