

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2021/C 402/10)

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

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Tarragona»

PDO-ES-A1555-AM03

Data della domanda: 25 novembre 2016

1. Norme applicabili alla modifica

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

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Modifiche alla descrizione dei prodotti e dei metodi di produzione**

È stata modificata la descrizione dei diversi metodi, di cui alla sezione 2 del disciplinare di produzione. Sono state modificate altresì le sezioni 3 e 4 del documento unico.

Il «Vino de misa» («vino da messa») e il «Clásico» sono stati aggiunti all'elenco dei vini liquorosi.

La menzione tradizionale «Clásico» è stata storicamente utilizzata in concomitanza con la DOP «Tarragona». Infatti il primo regolamento relativo alla DOP «Tarragona», adottato nel 1945, proteggeva soltanto i vini liquorosi, che erano denominati anche «Tarragona Clásicos».

Tradizionalmente il vino da messa è prodotto nel territorio della DOP «Tarragona» e una delle cantine della zona ha fornito il vino da messa al Vaticano.

Tra la descrizione che è stata finora mantenuta e i metodi attualmente in uso per produrre i vini liquorosi vi sono delle differenze. La presente modifica adegua le descrizioni ai metodi di produzione attualmente utilizzati nella zona della DOP «Tarragona».

Inoltre il «vimblanc» è stato eliminato dall'elenco dei vini liquorosi ed è stato inserito nella categoria «Vino ottenuto da uve appassite». Le ragioni di tale modifica sono esposte di seguito.

2.2. Introduzione di una nuova categoria di vini

È stata introdotta la categoria «Vino ottenuto da uve appassite» che comprende il sottotipo «vimblanc». Sono state pertanto modificate le sezioni 2, 2.1, 2.2 e 7.3 del disciplinare di produzione e le sezioni 3, 4 e 8 del documento unico.

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Tradizionalmente il «vimblanc» è stato prodotto nel comune di Vinebre nella regione di Ribera d'Ebre ed è nostra intenzione consentirne la produzione e l'imbottigliamento come DOP «Tarragona».

Questo prodotto è ottenuto da uve appassite mediante un processo di disidratazione naturale delle varietà di uve autorizzate dal presente disciplinare di produzione. Il prodotto, il cui titolo alcolometrico naturale non è arricchito, deve avere un titolo alcolometrico effettivo minimo pari a 9 % vol., un titolo alcolometrico totale pari a 16 % vol. (o un tenore di zuccheri di 272 g/l) e un'acidità volatile massima di 2,1 g (grammi di acido acetico).

2.3. *Modifiche al tenore alcolometrico*

I titoli alcolometrici massimi sono stati eliminati e i titoli alcolometrici effettivi minimi sono stati abbassati. Sono state pertanto modificate le sezioni 2 e 2.2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Sono stati eliminati i titoli alcolometrici massimi per le categorie seguenti: vino, vino spumante di qualità e vino frizzante.

Nelle vendemmie degli ultimi anni i titoli alcolometrici sono stati più elevati a causa dei cambiamenti climatici, soprattutto per quanto concerne i vini rossi.

Secondo l'OCM, i vini della nostra zona viticola devono avere un titolo alcolometrico effettivo minimo pari a 9 % vol. o, se frizzanti, pari a 7 % vol.

A causa dei cambiamenti climatici che interessano la nostra zona, qualche volta i produttori hanno difficoltà a raggiungere il titolo alcolometrico minimo. Per questa ragione sono stati abbassati i titoli alcolometrici effettivi minimi. È stato pertanto modificato il titolo alcolometrico effettivo delle seguenti categorie:

vino: solo per il vino rosso 10,5 % vol. è sostituito da 10 % vol.;

vino frizzante: 10 % vol. è sostituito da 7 % vol.

2.4. *Rettifica di un errore riguardante l'acidità totale*

È stata aggiunta l'acidità totale espressa in acido tartarico in quanto era stata erroneamente omessa nel disciplinare di produzione originale. La modifica interessa la sezione 2.2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

2.5. *Modifiche alle qualificazioni relative alla produzione e all'invecchiamento*

È stata modificata la sezione 2.3 del disciplinare di produzione, mentre il documento unico non è stato modificato.

Le informazioni relative alle qualificazioni che concernono l'invecchiamento, cioè «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva», sono state aggiornate in modo da adeguarle alle pratiche attualmente in uso, che sono in linea con la normativa dell'UE.

Inserimento della menzione tradizionale «Clásico»: vino liquoroso che presenta un tenore di zuccheri residui superiore a 50 g/l.

La menzione «Clásico» è legata alla storia della DOP «Tarragona» a partire dal primo regolamento, adottato nel 1945, che proteggeva i vini liquorosi denominati «Tarragona Clásicos». L'obiettivo è quello di apportare valore aggiunto al prodotto utilizzando una menzione tradizionale.

Il metodo utilizzato per la produzione del vino è il seguente:

«Clásico»: per la produzione del vino liquoroso tradizionalmente denominato «Clásico de Tarragona» può essere utilizzato mosto, mosto parzialmente fermentato, vino o mosto concentrato delle varietà bianche o rosse autorizzate. Le varietà di uva usate hanno un titolo alcolometrico naturale minimo pari a 12 % vol. e dovranno essere perfettamente sane. Durante il processo di produzione è aggiunto alcole di vino di prima qualità.

Il vino liquoroso che si ottiene deve avere un titolo alcolometrico effettivo minimo pari a 15 % vol., un titolo alcolometrico effettivo massimo pari a 22 % vol. e un tenore di zuccheri residui superiore a 50 g/l.

Aggiunta della menzione «vino de guarda» (vino da invecchiamento) nella sezione sulle indicazioni.

Si tratta di un processo produttivo ampiamente usato e l'intenzione è quella di fornire più informazioni possibili al consumatore finale.

Il processo di produzione è illustrato di seguito.

«Vino de guarda» (vino da invecchiamento): per poter utilizzare la menzione «vino de guarda» il prodotto deve essere invecchiato per almeno 12 mesi in botti di rovere. Alla conclusione del processo di invecchiamento il prodotto deve essere imbottigliato e commercializzato.

Aggiunta della menzione tradizionale «vino de misa» («vino da messa»). Il «vino de misa» è sempre stato prodotto nella zona di produzione della DOP «Tarragona» e compariva nel primo regolamento. L'obiettivo è quello di apportare valore aggiunto al prodotto utilizzando una menzione tradizionale.

Il vino è prodotto come segue:

«Vino de misa» (vino da messa): il vino liquoroso tradizionale denominato «vino de misa de Tarragona» («vino da messa di Tarragona») è realizzato a partire da mosto di vitigni bianchi o rossi con titolo alcolometrico naturale minimo del 12 % che dovranno essere perfettamente sani. Durante il processo di produzione è aggiunto alcole di vino di prima qualità. Il vino liquoroso ottenuto ha un titolo alcolometrico effettivo compreso tra 15 % vol e 20 % vol.

2.6. *Eliminazione della densità di impianto e modifiche alle norme relative all'irrigazione*

Sono state modificate la sezione 3.1 del disciplinare di produzione e la sezione 4.a del documento unico.

Eliminazione della densità di impianto:

questo parametro non apporta alcuna caratteristica specifica al prodotto né migliora la sua qualità. La produzione potenziale risulta già controllata dalla quantità massima di chilogrammi consentita per ettaro.

Modifiche alle norme relative all'irrigazione:

le norme sono state modificate affinché siano più efficaci e aggiornate, nonché per adattare alle esigenze dei viticoltori così che possano utilizzare la pratica dell'irrigazione per migliorare la qualità dell'uva.

La pratica dell'irrigazione è inoltre uno strumento che può essere utilizzato soltanto in determinate circostanze, a seconda della qualità dell'uva.

La nuova formulazione è la seguente: la pratica dell'irrigazione potrà essere realizzata unicamente con l'obiettivo di migliorare la qualità dell'uva in circostanze in cui il regime idrico delle parcelle e le condizioni ecologiche della vite non permettano di raggiungere un livello qualitativo ottimale. Sarà necessario accertare che la produzione e le rese ottenute siano conformi a quanto predisposto nel disciplinare. L'organismo di gestione della DOP può vietare tale pratica in una parcella specifica se ritiene che potrebbe compromettere la qualità dell'uva o determinare un'infrazione della normativa applicabile.

2.7. *Ampliamento della zona geografica delimitata*

Sono state modificate la sezione 4 del disciplinare di produzione e la sezione 6 del documento unico.

La possibilità di tale ampliamento è stata valutata a seguito della richiesta avanzata da taluni gruppi interessati ad ampliare la zona di produzione. Al fine di determinare se le zone interessate dall'ampliamento fossero conformi al profilo della zona DOP sono state presentate relazioni in merito al suolo, al clima, all'agronomia e all'ambiente. Il comitato della DOP ha esaminato tali aspetti e ha deciso di ampliare la zona di produzione.

Sono stati inseriti i nuovi comuni seguenti:

Prades, Mont-ral, La Febró, Capafonts, El Perelló e Salou.

Sono stati inoltre definiti con precisione alcuni comuni il cui territorio si trova in parte all'interno della zona di produzione della DOP e in parte al di fuori di tale zona.

2.8. *Inserimento di nuove varietà (secondarie)*

È stata modificata la sezione 6 del disciplinare di produzione, mentre il documento unico non è stato modificato (poiché le nuove varietà sono state inserite come secondarie).

Tra gli interessi del comitato della DOP «Tarragona» vi è quello di mantenere, rilanciare e promuovere l'utilizzo delle varietà di uve tradizionali della nostra regione con l'obiettivo di conservare la ricchezza varietale dei vigneti utilizzati per la produzione dei vini DOP.

La presente modifica al disciplinare di produzione consente alle cantine di menzionare le varietà secondarie nelle etichette, favorendone il rilancio e la promozione. Le varietà sono le seguenti:

Cartoixà, sinonimo di Xarel·lo;

Sumoll blanc;

Vinyater;

Malvasia de Sitges o Malvasia Grossa.

2.9. *Modifiche alla descrizione del legame*

Sono state modificate la sezione 7.3 del disciplinare di produzione e la sezione 8 del documento unico.

Data la creazione di una nuova categoria di prodotti, ossia il vino ottenuto da uve appassite, ne viene di seguito illustrato il legame.

La produzione del vino ottenuto da uve appassite nella DOP «Tarragona» è legata alla zona da fattori culturali e storici oltre che da fattori fisici.

Il tipo di suolo e il clima, in particolare nelle zone interne in cui la scarsità idrica è più evidente, rendono l'uva di queste aree ideale per la produzione di uve appassite, tenuto conto dell'elevato tenore di zuccheri residui e del titolo alcolometrico ottimale.

Per quanto riguarda i fattori culturali e storici, questo tipo di vino è stato tradizionalmente prodotto nelle nostre «comarche», in particolare nelle zone interne, come dimostrano alcuni documenti. Sono soprattutto le cooperative a produrlo, vista l'importanza di cui esse godono nella nostra regione.

2.10. *Eliminazione dell'obbligo di imbottigliare il prodotto nella zona di origine*

Sono state modificate la sezione 8.4 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

Abbiamo deciso di eliminare l'obbligo di imbottigliare il prodotto nella zona di origine poiché riteniamo che ciò non contribuisca né a migliorare né a preservare la qualità del prodotto finale, che anche qualora non lo si faccia non ne risulta pregiudicata.

I vini della DOP «Tarragona» devono essere confezionati in modo da garantirne la natura, le peculiarità e la qualità essenziali, inoltre le modalità del trasporto non devono mai nuocere alla qualità del prodotto finale. Nel caso in cui i prodotti debbano essere confezionati al di fuori della zona di produzione, dovrà esserne data preventivamente notifica all'organismo di gestione della DOP per consentire a quest'ultimo di controllare le operazioni di confezionamento e garantire la qualità del prodotto.

2.11. *Inserimento della menzione tradizionale «Clásico»*

È stata modificata la sezione 8.6 del disciplinare di produzione. Il documento unico non è stato modificato.

Dato che alla categoria «vini liquorosi» è stata aggiunta la sottocategoria «Clásico», e considerato che la menzione «Clásico» è legata alla storia della DOP «Tarragona» (il primo regolamento, adottato nel 1945, proteggeva i vini liquorosi denominati «Tarragona Clásicos»), l'obiettivo è quello di riconoscere il prodotto e inserire il termine «Clásico» come menzione tradizionale. In tal modo si apporterà valore aggiunto al prodotto, favorendone la promozione.

2.12. *Aggiornamento recapito organismo di controllo*

È stata modificata la sezione 9.1 del disciplinare di produzione. Il documento unico non è stato modificato.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Tarragona

2. Tipo di indicazione geografica

DOP – Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

4. Descrizione del vino (dei vini)**1. Vini bianchi**

Aspetto visivo: colori che possono oscillare dalle tonalità giallo pallido a quelle verdoline o dorate in funzione del grado di invecchiamento e/o dell'eventuale contatto con il legno durante il processo di produzione. Limpido e brillante, senza torbidità.

Odore: note di frutta che ricordano gli aromi della frutta bianca e/o tropicale e/o aromi floreali nei vini giovani e aromi più sviluppati di legno, frutta matura e aromi affumicati dopo l'invecchiamento.

Sapore: equilibrato tra dolce, acido e alcolico. I vini bianchi giovani sono leggeri, freschi e aciduli. I bianchi invecchiati sono più strutturati e hanno una maggiore persistenza gustativa.

— Ilimiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.

— Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l.

— Tenore massimo di anidride solforosa: 300 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5 in 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)	

2. Vini rosati

Aspetto visivo: i colori dei vini rosati oscillano tra rosa pallido, lampone, rosa salmone, buccia di albicocca e buccia di cipolla a seconda del tipo di produzione. È limpido e senza torbidità.

Odore: aromi con note fruttate, per esempio di frutti rossi e/o frutti di bosco e/o pesca.

Sapore: vini freschi e setosi, leggeri, equilibrati, persistenti.

- I limiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.
- Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l.
- Tenore massimo di anidride solforosa: 250 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5 in 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)	

3. Vini rossi

Aspetto visivo: colore rosso intenso con diverse tonalità violacee, senza torbidità, per i vini giovani. Con il progredire dell'invecchiamento, il colore perde intensità e vira verso tonalità più aranciate.

Odore: i vini rossi giovani presentano note che ricordano gli aromi dei frutti rossi. Questi aromi semplici diventano più complessi man mano che procede l'invecchiamento, con la comparsa di aromi balsamici e altri aromi propri dell'invecchiamento (affumicati, speziati e/o che ricordano il legno).

Sapore: i vini rossi sono equilibrati grazie ai tannini. I vini rossi giovani sono rotondi, setosi, con finale leggermente fresco. I vini rossi invecchiati sono più complessi e virano verso gusti setosi e vellutati, raggiungendo un equilibrio tra dolcezza, acidità, alcol e astringenza.

- I limiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.
- Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l.
- Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il residuo zuccherino è ≥ 5 g/l.
- L'acidità volatile dei vini rossi può superare i limiti di 0,06 g/l per ogni grado alcolico oltre gli 11 gradi e per ogni anno di invecchiamento, fino a un massimo di 1,2 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Vini spumanti di qualità*

Aspetto visivo: colore giallo o rosato a seconda delle uve utilizzate. Limpido e brillante, senza torbidità, e con presenza di anidride carbonica.

Odore: aromi freschi, fruttati, che ricordano quelli delle varietà utilizzate.

Sapore: in bocca sono freschi, armoniosi e cremosi, con una buona integrazione dell'anidride carbonica.

Acidità totale massima: 6 g/l

— I limiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. *Vini liquorosi: mistella, moscato, Garnacha, Rancio*

Mistella, moscato, Garnacha: colore giallo dorato se prodotti con uve a bacca bianca; nero brillante se prodotti con uve a bacca rossa. Si tratta di vini mielosi, setosi, intensi, caldi, untuosi e persistenti.

Rancio: vini di colore ambrato con riflessi ramati, molto brillanti e con aromi e sapori di frutta secca tostata e spezie. Si tratta di vini secchi, intensi e pieni in bocca.

— Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l.

— Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il residuo zuccherino è ≥ 5 g/l.

— I limiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. *Vini liquorosi: «Clásico»*

per la produzione di questo tipo di vino può essere utilizzato mosto, mosto parzialmente fermentato, vino o mosto concentrato delle varietà bianche o rosse autorizzate. Le varietà di uva usate hanno un titolo alcolometrico naturale minimo del 12 % vol e dovranno essere perfettamente sane. Durante il processo di produzione è aggiunto alcole di vino di prima qualità. Può essere utilizzata la menzione tradizionale «Clásico».

Aspetto visivo: colore giallo dorato più o meno intenso se prodotti con uve a bacca bianca; da rossastro scuro a nero più o meno intenso se prodotti con uve a bacca rossa.

Odore: vini mielosi e/o setosi. Possono presentare aromi di uva passa, datteri, miele, fiori dolci e/o frutta matura.

Sapore: in bocca risultano equilibrati grazie a un contrappunto acido che contrasta la dolcezza. Sono caldi, untuosi e persistenti. Tutti gli aromi già riscontrati all'olfatto ricompaiono in modo molto più evidente.

— I limiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. *Vini liquorosi: «Vino de misa»*

il «Vino de misa» («vino da messa») è realizzato a partire da mosto di vitigni bianchi o rossi con titolo alcolometrico naturale minimo del 12 % che dovranno essere perfettamente sani. Durante il processo di produzione è aggiunto alcole di vino di prima qualità. Il vino liquoroso ottenuto ha un titolo alcolometrico effettivo compreso tra 15 % vol e 20 % vol.

Aspetto visivo: tonalità che vanno dal giallo pallido a un leggero colore dorato.

Odore: pulito, con buona intensità, floreale e/o fruttato.

Sapore: dolce, equilibrato e con un buon retrogusto.

— I limiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. *Vino frizzante*

Colore giallo o rosato, limpido, brillante, senza torbidità e con una delicata presenza di anidride carbonica. Gli aromi primari sono quelli propri delle varietà. Aromi fruttati e freschi. Si tratta di vini allegri, freschi, con sapori frizzanti che ricordano i frutti acidi. Equilibrato tra dolce, acido e alcolico.

— I limiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. *Vino ottenuto da uve appassite: «vimblanc»*

Il «vimblanc» è ottenuto da uve appassite mediante un processo di disidratazione naturale delle varietà di uve autorizzate dal disciplinare di produzione, senza che il titolo alcolometrico naturale sia arricchito.

Il prodotto ha un titolo alcolometrico effettivo minimo di 9 % vol e un titolo alcolometrico naturale totale pari a 16 % vol (o un tenore di zuccheri di 272 g/l). L'acidità volatile massima è pari a 2,1 g (grammi di acido acetico).

Aspetto visivo: colore ambrato che diventa progressivamente più inteso con l'invecchiamento del vino.

Odore: vini mielosi e/o setosi e/o intensi con aromi di uva passa, datteri, miele, fiori dolci e/o frutta matura.

Sapore: in bocca risultano equilibrati grazie a un contrappunto acido che contrasta la dolcezza. Sono caldi, untuosi e persistenti. Tutti gli aromi già riscontrati all'olfatto ricompaiono in modo molto più evidente.

— I limiti analitici non specificati nel disciplinare di produzione rispettano la normativa applicabile in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
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 colturale

La pratica dell'irrigazione potrà essere realizzata unicamente con l'obiettivo di migliorare la qualità dell'uva in circostanze in cui il regime idrico delle parcelle e le condizioni ecologiche della vite non permettano di raggiungere un livello qualitativo ottimale. Sarà necessario accertare che la produzione e le rese ottenute siano conformi a quanto predisposto nel disciplinare. L'organismo di gestione della DOP può vietare tale pratica in una parcella specifica se ritiene che potrebbe compromettere la qualità dell'uva o determinare un'infrazione della normativa applicabile.

Sarà dedicata alla produzione dei vini protetti esclusivamente l'uva sana con il grado di maturità necessario per ottenere vini con un titolo alcolometrico naturale pari o superiore a 10 % vol.

Pratiche enologiche essenziali

La resa di estrazione non supererà 70 litri di mosto o di vino per ogni 100 kg di vendemmia.

b. Rese massime

1. Varietà rosse

10 000 kg di uve per ettaro

2. Varietà rosse

70 ettolitri per ettaro

3. Varietà bianche

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Varietà bianche

84 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Comuni di:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (eccetto parcelle 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 e 77 del poligono 1 e le parcelle 35 e 51 del poligono 4)

La Canonja

Cambrils

Capafonts

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (eccetto la parcella 66 del poligono 3, le parcelle 101, 105 e da 111 a 113 del poligono 6, i poligoni 7, 8, 9, 10 e 11, le parcelle da 1 a 13, da 17 a 38, 45, 133 e 134 del poligono 12, le parcelle da 70 a 102, 104, 111, da 220 a 234, 314 e 315 del poligono 13, la parcella 3 del poligono 15, la parcella 65 del poligono 22 e le parcelle da 26 a 43, da 60 a 68, da 70 a 81, 83, 84, 86, 87 e 88 del poligono 23)

Els Garidells

Ginestar

La Masó

Masllorenc

Maspujols

El Milà

Miravet

Montbrió del Camp

Montferri

Mont-ral

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova (eccetto le parcelle 69, 70, 113 e 120 del poligono 4, il poligono 5, le parcelle da 3 a 15, da 20 a 27, da 30 a 54, 56, 57, 58, 59 e da 61 a 73 del poligono 6, le parcelle 8, 9, 10, 14, 16, 24, da 30 a 46, 48, 49, 50, 56 e da 59 a 66 del poligono 7, le parcelle da 76 a 89, da 91 a 97, 99, 100, 101, 102, 105 e 106 del poligono 8, le parcelle da 38 a 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 e 74 del poligono 9, la parcella 8 del poligono 10 e la parcella 99 del poligono 13)

El Morell

La Nou de Gaià

Nulles

La Palma d'Ebre

Els Pallaresos

Perafort

El Perelló

El Pla de Santa Maria

La Pobla de Mafumet

La Pobla de Montornès

El Pont d'Armentera

Prades

Puigpelat

Rasquera

Renau
Reus
Riba-roja d'Ebre
La Riera de Gaià
Riudecanyes
Riudecols
Riudoms
Rodonyà
El Rourell
Salomó
Salou
La Secuita
La Selva del Camp
Tarragona
Tivissa (eccetto i poligoni 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 e 23, le parcelle 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 e 254 del poligono 17 e la parcella 29 del poligono 24)
La Torre de l'Espanyol
Torredembarra
Vallmoll
Valls
Vespella
Vilabella
Vilallonga del Camp
Vilanova d'Escornalbou
Vila-rodona
Vila-seca
Vinebre
Vinyols i els Arcs

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

Macabeo - Viura
Tempranillo - Ull de Llebre

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

La zona del Camp de Tarragona è caratterizzata da un clima mediterraneo.

La zona della Ribera d'Ebre occupa il bacino idrografico della Mora e prende la forma di una valle circondata da alte montagne al centro della quale scorre il fiume Ebro.

Vino

Sia il tipo di suolo (caratterizzato da bassa fertilità nella zona del Camp de Tarragona e composto da materiali calcarei nella zona della riviera dell'Ebro) sia il clima si rispecchiano nella concentrazione di zuccheri e nel titolo alcolometrico effettivo.

L'influenza del mare combinata con il tipo di suolo della zona del Camp de Tarragona permette la produzione di vini bianchi molto morbidi ed equilibrati. I vini presentano acidità moderata, elevato titolo alcolometrico e aromi che, in particolare nel caso dei vini rossi, si esaltano con l'invecchiamento.

I vini rossi sono decisi e aromatici, estremamente ricchi di aromi e sapori. I vini rosati sono di un color ciliegia molto brillante e presentano una concentrazione di aromi tipica del Mediterraneo.

Il forte soleggiamento della zona favorisce la formazione di colori profondi, tipici dei nostri vini, in modo particolare dei vini rossi.

Nella zona della Ribera d'Ebre, i suoli calcarei e il clima con influenza continentale danno origine a vini bianchi molto brillanti. Nei vini rossi si riscontra l'armonia tra il corpo e colore della Cariñena con la ricchezza della Garnacha, le due varietà tradizionali coltivate in questa zona, in cui la grande scarsità idrica spiega il volume minore del raccolto per ettaro e il maggiore titolo alcolometrico nelle zone interne.

Il predominio delle varietà tradizionali nella produzione delle diverse categorie e tipi di vino è la ragione del loro radicamento nel territorio.

Vino spumante di qualità e frizzante

La topografia della zona della DOP «Tarragona» è semplice, essendo la maggior parte del territorio a bassa quota. La topografia della zona del Camp de Tarragona possiede due peculiarità distintive: la Serralada Prelitoral e le pianure della costa.

Le colline scoscese della Serralada Prelitoral influenzano le condizioni climatiche delle pianure della costa, dove crescono le vigne.

Il paesaggio sul quale sono piantati i vitigni è tipico della zona nella quale sono utilizzati metodi di coltivazione tradizionali.

Gli elementi caratteristici del paesaggio, che determinano un clima tipicamente mediterraneo con molte ore di soleggiamento e una relativa scarsità idrica, insieme ai tipi di suolo della zona della DOP «Tarragona» (suoli non molto fertili e con bassi livelli di fosforo) sono ideali per la coltivazione di uva da cui produrre vini spumanti di qualità.

I suoli della zona DOP «Tarragona» (caratterizzati da bassa fertilità nella zona del Camp de Tarragona e composti da materiali calcarei nella zona della riviera dell'Ebro) danno origine a vini brillanti, aromatici ed estremamente raffinati, ideali anche per produrre vini spumanti.

Il clima mediterraneo e le lunghe ore di soleggiamento danno origine a uve che, raccolte in una fase precoce di maturazione, con un'elevata acidità e un minore titolo alcolometrico, permettono di ottenere vini base ottimi per produrre vini spumanti.

Vino liquoroso

I suoli della zona DOP «Tarragona» sono caratterizzati da bassa fertilità nella zona del Camp de Tarragona e sono composti da materiali calcarei nella zona della riviera dell'Ebro.

Il clima, in particolare nelle zone interne in cui la scarsità idrica è più evidente, rende l'uva di queste aree ideale per la produzione di vini liquorosi, tenuto conto dell'elevato tenore di zuccheri e del titolo alcolometrico elevato.

La viticoltura locale, anche se non soggetta a pratiche speciali, si adatta alle condizioni naturali del terreno e la densità di impianto moderata consente di ottenere uve di ottima qualità in termini di acidità e titolo alcolometrico per la produzione di vini liquorosi.

Per quanto riguarda i fattori culturali e storici, si fa presente che il primo regolamento, adottato nel 1947, proteggeva solo il «Tarragona clásico», un vino liquoroso che invecchia in botti di rovere. Il «Tarragona clásico», così come il «Rancio», può essere dolce, semisecco o secco.

La protezione dei vini secchi e semidolci fu stabilita da una modifica posteriore del 1959.

Quanto sopra esposto documenta l'importanza e il legame dei vini liquorosi con il nostro territorio.

Vino ottenuto da uve appassite

Il vino ottenuto da uve appassite è stato tradizionalmente prodotto nella zona della Ribera d'Ebre.

La produzione di questi vini è legata ai suoli calcarei e/o non molto fertili che consentono di ottenere uva con un elevato tenore di zuccheri come richiesto per questi vini.

Il clima, che è mediterraneo ma con influenze continentali, con estati molto calde e un grande scarsità idrica, rende l'uva di questa zona ideale per la produzione di vini ottenuti da uve appassite, tenuto conto dell'elevato tenore di zuccheri residui e del titolo alcolometrico ottimale.

Il metodo di coltivazione delle vigne, che si basa su pratiche tradizionali della zona e che tiene conto delle caratteristiche specifiche del terreno e della varietà, rende quest'area ideale per la produzione del vino ottenuto da uve appassite.

La pratica di vinificazione utilizzata per produrre il vino ottenuto da uve appassite («vimblanc») consiste nell'essiccare l'uva, raccolta quando ha raggiunto il livello di maturazione ottimale, su dei tavoli utilizzando il metodo «sol y serena» (che prevede che l'uva sia esposta al sole durante il giorno e a temperature più fresche durante la notte). Una volta che l'uva è appassita si produce il vino senza aggiunta di alcole. L'uva essiccata (appassita) presenta una concentrazione di zuccheri molto elevata, quindi la fermentazione con il lievito si conclude velocemente, dando vita a un vino molto dolce.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Quadro normativo:

legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

il termine «Tarragona» sarà riportato in lettere maiuscole e sotto la menzione «Denominación de Origen Protegida» (Protected Designation of Origin).

La dimensione massima dei caratteri utilizzati per il termine «Tarragona» sarà di 4 mm, mentre i caratteri della menzione «Denominación de Origen Protegida».

Link al disciplinare del prodotto

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/fitxers-binaris/control-canvis-Tarragona-Pliego-de-Condiciones.pdf>
