C/2026/3788

15.7.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3788)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Τύρναβος»

Numero di riferimento UE: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Τύρναβος»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Grecia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΤΜΗΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ (Ministero dello Sviluppo rurale e dell'alimentazione - Dipartimento della vite, del vino e delle bevande spiritose)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Conformemente all'articolo 24, paragrafi 3 e 4, del suddetto regolamento, la modifica richiesta rientra nella categoria delle modifiche ordinarie in quanto essa:

a) non comprende alcun cambiamento del nome o dell'uso del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non comprende alcuna modifica, eliminazione o aggiunta di categorie di prodotti vitivinicoli recanti l'indicazione geografica protetta;

c) non annulla né modifica il legame con la zona geografica di cui al documento unico; e

d) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Aggiunta del vitigno Asyrtiko alla composizione varietale dei vini bianchi e rosati di tutte le categorie e del vino rosato frizzante

Descrizione

Il vino bianco (secco, abboccato e amabile) dell'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) è ottenuto da uve delle varietà Malagousia, Dempina, Muscat de Hambourg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni blanc e Asyrtiko, in proporzioni variabili.

Il vino rosato (secco, abboccato e amabile) dell'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) è ottenuto da uve fresche delle varietà Muscat de Hambourg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Syrah e Asyrtiko, in proporzioni variabili.

Il vino frizzante (secco e abboccato) dell'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) è ottenuto da uve fresche delle varietà Muscat de Hambourg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Syrah e Asyrtiko, in proporzioni variabili.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione del limite del 30 % per i vitigni Ugni blanc, Batiki e Maccabeau nella composizione varietale del vino bianco di tutte le categorie

Descrizione

La vinificazione effettuata con le varietà summenzionate ha mostrato che il superamento del limite del 30 % non comporta alcuna modifica significativa del profilo dei vini, cosicché tale restrizione non è giustificata dal punto di vista enologico ed è pertanto inutile.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento della scheda tecnica dell'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos)

Descrizione

i) Miglioramento della descrizione contenuta nella sezione «Legame con la zona geografica»;

ii) aggiunta e sostituzione di disposizioni nazionali in materia di requisiti e controlli applicabili ai vini DOP e IGP; e

iii) modifica delle informazioni relative alle autorità di controllo competenti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Τύρναβος»

Numero di riferimento UE: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026

1. **Nome**

«Τύρναβος»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Grecia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

8. Vino frizzante

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco secco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore giallo verdolino.

Odore

Aromi che ricordano la mela verde e la pera matura, sensazioni di agrumi con delicate note di gelsomino. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali.

Sapore

Al palato è intenso, caratterizzato da bassa acidità e con un finale persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol;

— titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0;

— acidità totale massima: 7,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco abboccato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore giallo verdolino.

Odore

Aromi che ricordano la mela verde e la pera matura, sensazioni di agrumi con delicate note di gelsomino. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali.

Sapore

Vino dalla struttura intensa, con un gusto dolce rinfrescante, bassa acidità e finale persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	250

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): minimo: 4,5, massimo: 17,5;

— acidità totale massima: 7,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco amabile

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore giallo verdolino.

Odore

Aromi che ricordano la mela verde e la pera matura, sensazioni di agrumi con delicate note di gelsomino. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note mielate e floreali.

Sapore

Vino dalla struttura intensa, caratterizzato da discreta acidità e con un finale dolce e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	250

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): minimo: 12,5, massimo: 45;

— acidità totale massima: 7,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso secco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore porpora scuro con riflessi violetti.

Odore

Aromi di frutti rossi maturi, quali ciliegie, more e prugne, mescolati a note di pepe nero e chiodi di garofano. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali.

Sapore

Vino dalla struttura intensa, di buon corpo e con tannini morbidi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico totale minimo: 12,0 % vol;

— titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0;

— acidità totale massima: 7,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso abboccato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore porpora scuro con riflessi violetti.

Odore

Aromi di frutti rossi maturi, quali ciliegie, more e prugne, mescolati a note di pepe nero e chiodi di garofano. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali.

Sapore

Vino dalla struttura intensa, di buon corpo, con gradevole dolcezza e tannini morbidi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol;

— tenore di zuccheri totale (g/l): minimo: 4,5, massimo: 17,5;

— acidità totale massima: 7,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso amabile

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore porpora scuro con riflessi violetti.

Odore

Aromi di frutti rossi molto maturi come ciliegie, more e prugne, che si mescolano a note di pepe nero e chiodi di garofano. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note mielate e floreali.

Sapore

Vino dalla struttura intensa, di buon corpo e con tannini morbidi. Finale dolce.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): minimo: 12,5, massimo: 45;

— acidità totale massima: 7,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso dolce

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore porpora scuro con riflessi violetti.

Odore

Aromi di frutta molto matura, come fichi, con un intenso aroma muschiato sovrapposto a note di miele e confetture dolci tradizionali.

Sapore

Gusto dolce al palato, con intenso carattere muschiato. Acidità soddisfacente, corposo, sensazione di volume e finale persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	300

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 45;

— acidità totale massima: 7,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato secco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Di colore rosa.

Odore

Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato.

Sapore

Acidità soddisfacente, complessità e buona struttura.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol;

— titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0;

— acidità totale massima: 7,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato abboccato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Di colore rosa.

Odore

Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato.

Sapore

Acidità soddisfacente, complessità caratterizzata da una dolcezza piacevole e una buona struttura.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	250

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): minimo: 4,5, massimo: 17,5;

— acidità totale massima: 7,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato amabile

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Di colore rosa.

Odore

Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato.

Sapore

Acidità soddisfacente, complessità e buona struttura. Finale persistente e dolce.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	250

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): minimo: 12,5, massimo: 45;

— acidità totale massima: 7,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato frizzante secco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Di colore rosa.

Odore

Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato.

Sapore

Acidità soddisfacente, sensazione di freschezza e buona struttura.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0;

— acidità totale massima: 7,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico;

— sovrapressione in recipienti chiusi non inferiore a 1 bar ma non superiore a 2,5 bar in caso di conservazione a 20 °C.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato frizzante abboccato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Di colore rosa.

Odore

Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato.

Sapore

Acidità soddisfacente, sensazione di freschezza e buona struttura.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	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):	250

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol;

— tenore totale di zuccheri (g/l): minimo: 4,5, massimo: 17,5;

— acidità totale massima: 7,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico;

— sovrapressione in recipienti chiusi non inferiore a 1 bar ma non superiore a 2,5 bar in caso di conservazione a 20 °C.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Vinificazione di vini bianchi secchi, abboccati e amabili Limitazioni alla vinificazione

Tipo di pratica enologica

Limitazioni all'elaborazione dei vini

Descrizione

I vini bianchi sono ottenuti con moderne tecniche di produzione; la temperatura durante la fermentazione alcolica non supera i 20 °C.

Pratica di vinificazione

Vinificazione di vini rossi secchi, abboccati, amabili e dolci

Tipo di pratica enologica

Limitazioni all'elaborazione dei vini

Descrizione

I vini rossi sono ottenuti con il metodo classico di vinificazione in rosso.

Pratica di vinificazione

Vinificazione di vini rosati secchi, abboccati e amabili

Tipo di pratica enologica

Limitazioni all'elaborazione dei vini

Descrizione

I vini rosati sono ottenuti con moderne tecniche di produzione; la temperatura durante la fermentazione alcolica non supera i 20 °C.

Pratica di vinificazione

Modo di coltivazione dei vigneti

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

I vigneti sono allevati secondo le tecniche colturali tipiche utilizzate a livello locale.

Pratica di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche per l'elaborazione dei vini

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

a) Per la produzione di vini abboccati, amabili e dolci, la dolcificazione dei vini è ammessa conformemente alle disposizioni dell'UE;

b) il vino frizzante è prodotto con la tecnica tradizionale locale e il biossido di carbonio non è aggiunto, ma è endogeno.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Rese massime in chilogrammi di uve per ettaro (varietà rosse e bianche)

Resa massima

Resa massima	12 000
Unità di resa massima	Chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Rese massime in ettolitri di prodotto finito per ettaro (vini rossi)

Resa massima

Resa massima	96
Unità di resa massima	Ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Rese massime in ettolitri di prodotto finito per ettaro (vini bianchi e rosati)

Resa massima

Resa massima	90
Unità di resa massima	Ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Grenache Rouge N

— Maccabeau B

— Merlot N

— Sauvignon Blanc B

— Syrah N

— Ugni Blanc B - Trebbiano

— Assyrtiko B

— Limnio N

— Limniona N

— Malagouzia B

— Muscat de Hambourg N - Moschato Mavro Tyrnavou

— Batiki B

— Dempina B

— Roditis Rs - Alepou

— Savvatiano B - Doumprena blanc, Kountoura blanc, Perachoritiko, Sakeiko

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona delimitata per la produzione di vini comprende i distretti del comune di Tyrnavos, in particolare l'unità municipale di Tyrnavos con le comunità locali di Argyropouleio, Damasi e Dendra Tyrnavou, e anche l'unità municipale di Ampelonas con le comunità locali di Vriotopos, Deleria e Rodias nell'unità regionale di Larissa.

10. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☑ sulla reputazione;

☐ su una data qualità;

☐ su altre caratteristiche.

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Informazioni sulla zona geografica per i vini e i vini frizzanti

Legame storico

La viticoltura viene praticata nella regione di Tyrnavos da secoli. I cenni scritti alla storia della viticoltura e del vino nella zona di Tyrnavos risalgono all'epoca bizantina, alle lettere del sovrano della Tessaglia occidentale Michele Gabrielopoulos (1295), riguardanti, tra l'altro, un'accisa applicata al vino e all'olio d'oliva (Tsopotos, 1896).

S. Paganellis e Zosimas Esphigmenitis, l'editore di «Prometheus», così descrissero Tyrnavos nel 1880: «Tyrnavos produce bozzoli, meloni e molto vino, che però è leggero e non dura oltre aprile».

Stando alle informazioni contenute nella rivista greca «Enologia e viticoltura ellenica» (1932), le varietà di viti che erano coltivate nella regione erano: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis e Outmali. Le suddette varietà non vengono più coltivate nella regione di Tyrnavos, ad eccezione di Roditis, Batiki e Limniona. La transizione è avvenuta nel periodo 1930-1936 in seguito alla comparsa di un focolaio di fillossera nella regione. Le varietà di viti resistenti alla fillossera furono distribuite inizialmente dalla scuola agricola di Larissa, che promosse le varietà Muscat de Hambourg, Batiki e Rozaki.

Oggi il **Muscat de Hambourg** è la varietà d'uva predominante, coltivata nel 60 % del totale dei vigneti della zona.

Questa varietà si trova in diversi luoghi del mondo. Tuttavia in Grecia è sinonimo di «Tyrnavos», essendo coltivata, sul territorio greco, quasi esclusivamente entro i confini del comune di Tyrnavos.

Il Muscat de Hambourg è il risultato di un incrocio tra la varietà italiana Schiava Grossa (Trollinger o Nero d'Amburgo) e la varietà egiziana del Moscato di Alessandria e si coltivava in quasi tutto il mondo. Viene mescolato ad altre varietà per produrre vino, ma in casi eccezionali, come nella zona di Tyrnavos, è possibile trovare vino ottenuto esclusivamente da Muscat de Hambourg.

I viticoltori/produttori locali di Tyrnavos, che vantano una tradizione vitivinicola molto lunga, hanno operato partendo dalla nuova situazione venutasi a creare con le varietà impiantate dopo la fillossera e hanno utilizzato il Moscato in molte maniere. Si producono vini aromatici speciali, principalmente rossi leggeri, dolci e amabili. La famosa IGP «Tsipouro di Tyrnavos» è ottenuta mediante distillazione. La vasta superficie della coltura del Muscat de Hambourg, la buona acclimatazione della varietà e i numerosi modi in cui può essere utilizzata hanno fatto della zona di Tyrnavos un punto di riferimento mondiale, tanto che il sinonimo «**ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ**» **(MOSCHATO TYRNAVOU)** figura ormai nel catalogo VIVC (*Vitis International Variety Catalogue*). Ciò ha decretato il successo del Moschato Tyrnavou su scala mondiale e, dopo il riconoscimento della denominazione nel febbraio 2013 a livello nazionale, la varietà può ufficialmente recare sulle etichette «**Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου**» (Moschato Mavro Tyrnavou), per le uve coltivate all'interno dei confini del comune di Tyrnavos.

Legame culturale, sociale ed economico

La vita sociale ed economica della regione di Tyrnavos è strettamente legata alla viticoltura, al vino e allo tsipouro. Questa tradizione esiste da secoli nella città di Tyrnavos e nella regione circostante. Tuttavia è verso la metà del XIX secolo che la popolazione di Tyrnavos iniziò a occuparsi più intensamente di viticoltura e che prodotti quali il vino, lo tsipouro e l'ouzo cominciarono a svolgere un ruolo importante nell'economia della città. Secondo vari resoconti storici, oltre alla natura, contribuì all'espansione della vite e dei suoi prodotti anche il carattere allegro dei residenti di Tyrnavos. «Gli abitanti di Tyrnavos sono amanti delle feste e del divertimento, a tal punto che è improbabile trovare anche un solo abitante della città che non ami il vino», scrisse Ioannis Economou Logiotatou, uno studioso di Larissa, nel 1817. Nikolaos Georgiadis osservò nel 1880: «E gli abitanti della città sono allegri, vivaci, amanti delle feste e fedeli seguaci di Bacco». Secondo Achilleas Tzartzanos (1873-1946), la viticoltura estensiva è da ritenersi il fattore chiave della crescita economica di Tyrnavos, a cui va aggiunta la coltivazione del cotone e di numerosi frutteti (pere e pesche). All'epoca, gli abitanti di Tyrnavos coltivavano un gran numero di gelsi per l'industria della seta, producendo ogni anno grandi quantità di bozzoli ed esportandoli in Europa.

La vite e i suoi prodotti costituiscono ormai l'asse portante dell'economia locale. I vini e lo tsipouro fanno parte di tutte le attività sociali nella regione di Tyrnavos, comprese le usanze, le celebrazioni e le cerimonie, e sono una parte intrinseca del tessuto quotidiano della vita delle persone. L'usanza più caratteristica, presente solo a Tyrnavos, è nota come «Bourani», o «Lunedì puro», una festa che affonda le sue radici nei baccanali. Si tratta di una manifestazione folcloristica dove i partecipanti intonano canti osceni, si scherniscono, ballano e si ubriacano. In realtà è una celebrazione del fallo, simbolo di riproduzione e fertilità.

Ambiente geografico e origine geografica

I vigneti del territorio dei vini «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) sono situati ad altitudini comprese tra i 70 e i 250 metri. La superficie vitata su cui sono coltivate le varietà consigliate e permesse è pari a 17 000 ettari, di cui la varietà Muscat de Hambourg occupa circa 10 000 ettari.

I terreni del comune di Tyrnavos, dove si estendono i vigneti, variano da rilievi poco accentuati a pendenze che raggiungono il 12 % (regione di Damasi). Vi si trovano suoli alluvionali adatti all'agricoltura intensiva. In particolare, il materiale geologico è composto da materiali argillosi alluvionali, depositi fluviali, coni di deiezione, coni alluvionali, dune, rocce vulcaniche con agglomerati di sabbia, argilla, ciottoli e ghiaioni.

Il microclima della regione è caratterizzato da temperature relativamente basse in inverno, frequenti gelate e scarse precipitazioni, mentre le estati sono generalmente calde e asciutte. Più precisamente, la temperatura media è di 16,5 °C, mentre la temperatura minima media è di circa 7,7 °C in inverno e di circa 40,1 °C in estate. Le precipitazioni medie annue sono pari a 518 mm, mentre l'umidità media è del 72,59 %.

I vini «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) traggono le caratteristiche qualitative da una combinazione di caratteristiche locali (suolo e clima), varietà coltivate e pratiche di coltivazione e di vinificazione utilizzate.

Per quanto riguarda la varietà Muscat de Hambourg (Moschato Mavro Tyrnavou), il microclima locale ottimizza il carattere intensamente aromatico della varietà, che ricorda sentori di rosa, contribuendo alla produzione di vini da Moscato unici che costituiscono una categoria a sé stante. La varietà Muscat de Hambourg (Moschato Mavro Tyrnavou) viene coltivata sui suoli più fertili e profondi, dove esprime al massimo le caratteristiche organolettiche delle uve (colore, dimensione, aroma) rivelandosi al contempo la varietà più resistente al gelo (nell'inverno del 2001 la temperatura è scesa a −24,8 °C).

Le varietà greche, sia bianche che rosse, con grappoli grandi e serrati (come Malagouzia e Roditis) sono coltivate su suoli con bassi livelli di umidità, a causa del rischio di infezioni fungine, come la *Botrytis*.

I vini originari delle varietà bianche coltivate principalmente sui suoli a sud-est di Tyrnavos hanno sapore salmastro a causa del suolo limoso con alta concentrazione di pietra focaia.

Le scarse precipitazioni estive e le temperature elevate della zona incidono sull'acidità, sul colore e sul tenore di zuccheri dei vini rossi.

Oltre alle caratteristiche della zona (suolo, clima) e delle varietà coltivate, anche le pratiche di vinificazione costituiscono un fattore importante per la produzione di vini di qualità. Per migliorare la qualità dei vini originari di Malagouzia possono essere impiegate diverse pratiche e metodi enologici. A seconda della particella viticola e delle sue caratteristiche, gli enologi locali scelgono di lasciare raffreddare le uve in grandi frigoriferi oppure di usare ghiaccio secco per abbassarne la temperatura.

Meno frequente è l'uso di barili di legno per la produzione di vini invecchiati. I vigneti tardivi possono produrre vini secchi che maturano in tini o in botte.

Informazioni sul prodotto per il vino

La combinazione del clima, dei tipi di suolo, delle varietà d'uva coltivate, delle tecniche di allevamento e delle pratiche di vinificazione utilizzate contribuisce alle caratteristiche qualitative dei vini «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP).

Questi vini rossi sono di colore porpora scuro con riflessi violetti e aromi, come il fico e frutti rossi maturi, quali ciliegie, more e prugne, cui si sovrappongono note di pepe nero e chiodi di garofano con un intenso aroma muschiato, mescolato ancora a note di miele e confetture tradizionali, a seconda delle varietà. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali. Tali vini sono caratterizzati da tannini morbidi.

I vini rosati sono di colore rosa, con aromi diversi, come la ciliegia, la fragola e la rosa rossa. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato.

I vini bianchi hanno diversi aromi, quali la mela verde e la pera matura, e sentori di agrumi con delicate note di gelsomino, a seconda delle varietà. Nel caso del vino da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali. Questi vini sono caratterizzati da una leggera acidità e da una struttura intensa.

In virtù del loro potenziale aromatico, i vini ottenuti da Malagouzia, Chardonnay e Sauvignon blanc possono migliorare l'aroma e il gusto di altre varietà della zona di Tyrnavos, quali Roditis, Savatiano e Batiki, che presentano aroma neutro e acidità media.

Nella regione di Tyrnavos, l'Asyrtiko è una varietà raccomandata e ammessa da molto tempo e la superficie dei vigneti che la producono continua ad aumentare.

L'Asyrtiko è una varietà ideale per le zone con scarse precipitazioni e un clima secco. L'adattabilità di questa particolare varietà nella regione di Tyrnavos è considerata eccellente per due motivi principali: il primo è la pluviometria ridotta e il secondo è la composizione del suolo. Inoltre l'elevata concentrazione di sabbia e il buon drenaggio aiutano la varietà Asyrtiko a radicarsi profondamente per resistere meglio alla carenza idrica.

I vini ottenuti dalla varietà Asyrtiko possono essere assemblati con numerose varietà che già concorrono all'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (ad esempio Malagouzia), consentendo così di ottenere vini di qualità. Una di esse è la varietà Moschato Mavro Tyrnavou. A questa miscela di notevole interesse l'Asyrtiko apporta la sua ottima acidità mentre il Moschato Mavro Tyrnavou apporta il suo profilo aromatico esplosivo e multidimensionale (nella vinificazione del vino bianco). Un'altra miscela interessante che riscuote un grande successo commerciale è quella tra l'Asyrtiko e le varietà Malagouzia e Chardonnay, presente sul mercato greco da diversi anni.

Legame causale per il vino

L'unicità dei vini è riconducibile al potenziale aromatico delle varietà da cui vengono prodotti, in combinazione con il tipo di suolo e le condizioni climatiche prevalenti durante la maturazione. È importante anche la pratica enologica utilizzata.

Le varietà bianche, unite al corretto tipo di suolo, producono vini caratterizzati da una leggera acidità e da aromi di frutti, agrumi e sentori di fiori.

Per quanto riguarda specificamente il Malagouzia, è possibile fornire un esempio di due diversi tipi di suolo. Nel primo caso, i suoli situati nei pressi del fiume Titarisios contengono sabbia e limo sabbioso, con una forte presenza di pietra focaia. La maturazione su questi suoli avviene prima e la varietà produce vini con aromi di gelsomino e pera matura. Nel secondo caso, i suoli in prossimità del monte Melouna sono argillosi. La maturazione su questi suoli avviene 10-15 giorni più tardi rispetto al primo caso, e la varietà produce vini con aromi che ricordano la mela verde e gli agrumi. Sono caratteristici di entrambe le zone vini con acidità ottimale.

Le varietà rosse unite al corretto tipo di suolo, argilloso o sabbioso, producono vini con aroma fruttati, floreali e intensamente muschiati con note di miele e di confetture dolci tradizionali e tannini morbidi per i vini rossi. Le scarse precipitazioni estive e le temperature elevate di questa zona danno luogo a vini con acidità e colore medi e un elevato tenore di zuccheri. Anche il vitigno locale Limniona, che matura dagli ultimi dieci giorni di settembre fino ai primi dieci giorni di ottobre, è molto interessante. Questa varietà produce vini con acidità intensa, colore medio e tannini morbidi.

I vini rosati sono caratterizzati da un'acidità soddisfacente, complessità e una buona struttura.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

Informazioni sul prodotto per i vini frizzanti

La maturazione tardiva delle uve può produrre vini frizzanti di eccellenza, con caratteristiche qualitative molto peculiari. I vini frizzanti presentano notevoli caratteristiche organolettiche, in particolare colore rosa, aromi di frutta, come ciliegia e fragola, e di fiori, come la rosa rossa. Nel caso del vino frizzante da Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato. I vini frizzanti «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) sono caratterizzati da un'acidità soddisfacente, da una sensazione di freschezza e da una buona struttura.

Legame causale per i vini frizzanti

L'unicità dei vini frizzanti «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) è riconducibile al potenziale aromatico delle varietà da cui vengono prodotti, in combinazione con il tipo di suolo e le condizioni climatiche prevalenti durante la maturazione. È importante anche la pratica enologica utilizzata. La grande diversità di suoli offre molte possibilità di mantenere l'elevata qualità dei vini frizzanti. Tale combinazione di fattori contribuisce alla produzione di vini frizzanti con caratteristiche organolettiche eccezionali, come aromi fruttati e floreali, acidità soddisfacente, sensazione di freschezza e buona struttura.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Deroga all'obbligo di produzione nella zona delimitata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

A. Quadro giuridico di riferimento nella legislazione dell'Unione

B. Quadro giuridico di riferimento nella legislazione della Repubblica ellenica

I vini da tavola ammessi a recare la menzione «vino regionale» con l'indicazione geografica di una regione, di un nomo o di una regione viticola più piccola del nomo sono prodotti in cantine situate nel nomo o in nomi adiacenti. Più specificamente, i vini che beneficiano dell'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) possono essere prodotti in cantine situate nell'unità regionale di Larissa o nelle unità regionali limitrofe di Magnesia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Grevena, Kozani e Pieria.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

A. Menzioni relative a determinati metodi di produzione

Quadro normativo: legislazione dell'Unione

Quadro normativo: legislazione della Repubblica ellenica

È autorizzato l'uso delle menzioni seguenti, nel rispetto delle condizioni previste dalla legislazione nazionale:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» («vino giovane»);

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» («maturazione in botte» o «maturato in botte»);

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» («invecchiato in botte» o «invecchiamento in botte»);

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» («fermentato e invecchiato in botte» o «fermentazione e invecchiamento in botte»);

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» («fermentazione in botte» o «fermentato in botte»).

B. Indicazione dell'annata di raccolta in etichetta

Quando le etichette dei vini riportano le menzioni «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» («vino giovane») l'indicazione dell'annata di raccolta è obbligatoria.

C. Indicazioni in etichetta conformemente alla legislazione nazionale

— Le indicazioni che possono essere utilizzate nell'etichettatura dei vini che beneficiano dell'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) sono le seguenti:

  ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / Kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

— Le indicazioni tradizionali che possono essere utilizzate e protette per l'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos), a condizione che siano rispettati i requisiti pertinenti della legislazione dell'Unione e della legislazione nazionale, sono le seguenti:

«Τοπικός Οίνος» («vino locale») anziché l'IGP;

Αγρέπαυλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ambelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Kava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos).

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_tyrnavos080925.pdf