C/2024/3412

29.5.2024

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/3412)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«**Vinho verde**»

PDO-PT-A1545-AM01

Data della domanda: 15.3.2017

1. Norme applicabili alla modifica

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

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. *Richiedente, intermediario e portatori di interessi*

Descrizione: i dati del richiedente, dell'intermediario e dei portatori di interessi sono stati aggiornati.

Motivazione: la modifica è giustificata dalla necessità di aggiornare i recapiti e di allineare il testo al nuovo quadro istituzionale per il settore vitivinicolo in Portogallo, al fine di rendere più chiara la descrizione precedente.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: la modifica riguarda la sezione «Ulteriori informazioni» del disciplinare di produzione. La modifica non riguarda il documento unico.

2.2. *Categoria di prodotti - aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria «vino spumante» con la denominazione «Espumante de Vinho Verde».

Motivazione: aumentare il valore economico di un prodotto già esistente nella regione, chiedendone il riconoscimento come DOP.

Questo tipo di prodotto, noto per la qualità e il suo carattere distintivo, è già ottenuto dai produttori seguendo le pratiche tradizionali del territorio. La decisione di inserirlo nella DOP «Vinho Verde» con la denominazione «Espumante de Vinho Verde» ne riconosce l'importanza, la qualità e il valore aggiunto per i produttori.

È inoltre considerato importante per la regione.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: la modifica riguarda le sezioni «Categoria di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche viticole», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni» del documento unico e le sezioni «Categoria di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche viticole», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni» del disciplinare di produzione.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Descrizione dei vini*

Descrizione: per le categorie vino, vino spumante di qualità e vino spumante è stata inserita una descrizione più completa delle caratteristiche organolettiche in linea con i diversi profili.

Motivazione: con questa modifica si vuol tener conto sia dei progressi compiuti a livello di tecniche enologiche e di scelte e pratiche attuali degli esperti del settore, sia dell'evoluzione delle esigenze dei consumatori.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: la modifica riguarda la sezione «Descrizione dei vini» del documento unico e la sezione «Descrizione dei vini» del disciplinare di produzione.

2.4. *Rese massime*

Descrizione: sono stati modificati i valori delle rese massime per ettaro precedentemente previste per le varie tipologie di vite. Il valore di base della resa massima per ettaro è ora pari a 10 666 kg, come indicato di seguito:

— la resa massima per ettaro può essere di 13 500 kg per le viti di Alvarinho o 15 000 kg per le viti di altre varietà, purché siano rispettati i requisiti di produttività e qualità;

— la resa massima per ettaro delle viti per cui non è stato effettuato alcun aggiornamento dello schedario viticolo da oltre 10 anni è di 7 500 kg.

Motivazione: le modifiche intendono adeguare le norme alle esigenze e alle pratiche degli esperti del settore. Non comportano alcuna modifica delle caratteristiche distintive dei vini della DOP «Vinho Verde», ma contribuiscono alla loro ottimizzazione.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: le modifiche riguardano la sezione «Pratiche viticole - Rese massime» del documento unico e la sezione «Pratiche viticole - Rese massime» del disciplinare di produzione.

2.5. *Varietà di uve - nomi e sinonimi*

Descrizione: il nome principale della varietà bianca «Godelho» è stato aggiornato a «Gouveio»; è stata apportata una modifica analoga per la varietà rossa «Sousão», ora «Sezão». Sono stati aggiunti i sinonimi seguenti: «Alvaraça» per la varietà bianca «Batoca», «Terrantez» per la varietà bianca «Folgasão», «Boal; Bual» per la varietà bianca «Malvasia-Fina», «Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano» per la varietà bianca «Tália», «Treixadura» per la varietà bianca «Trajadura», «Piquepoul-Noir» per la varietà rossa «Pical», «Trincadeira-Preta» per la varietà rossa «Trincadeira» e «Sousão» per la varietà rossa «Vinhão».

La varietà rossa «Aragonez» e i rispettivi sinonimi «Tinta-Roriz» e «Tempranillo» e la varietà rossa «Tinta-Barroca» sono stati inseriti nell'elenco delle varietà idonee alla produzione di vini e prodotti vitivinicoli autorizzati a utilizzare la DOP «Vinho Verde». La varietà rossa «Padeiro» è stata inserita nell'elenco delle varietà idonee alla produzione di vini e prodotti vitivinicoli recanti la denominazione «sub-região do Lima» della sottoregione di Lima.

Motivazione: le varietà di uve e i loro sinonimi identificati per la produzione di vini nella regione del «Vinho Verde» devono essere allineati al nuovo quadro giuridico dell'elenco nazionale delle varietà di uve idonee alla produzione di vino in Portogallo, includendovi nuove varietà che si sono dimostrate importanti per determinare le caratteristiche dei vini della regione.

Queste varietà sono presenti nella mappa dei vitigni tradizionali della zona geografica; la loro inclusione non modifica perciò in alcun modo il carattere distintivo dei prodotti vitivinicoli della DOP «Vinho Verde».

Le nuove varietà sono state inserite per i vini e i prodotti vitivinicoli autorizzati a utilizzare la DOP «Vinho Verde» poiché era necessario aggiornare l'elenco delle varietà idonee alla produzione di vini rosati e rossi. Una nuova varietà è stata inserita per i vini e i prodotti vitivinicoli recanti la denominazione «sub-região do Lima» al fine di riconoscerne la qualità e il legame con il territorio.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: le modifiche riguardano la sezione «Principali varietà di uve» del documento unico e la sezione «Principali varietà di uve» del disciplinare di produzione.

2.6. *Inserimento in etichetta del nome del comune*

Descrizione: per l'inserimento del nome del comune nell'etichetta è stata aggiunta la condizione che le uve provengano dalla zona geografica indicata.

Motivazione: questa norma specifica mira a chiarire i requisiti per poter inserire il nome del comune in etichetta, poiché ciò apporta valore aggiunto ai prodotti del comune interessato.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: le modifiche riguardano la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico e la sezione «Ulteriori condizioni» del disciplinare di produzione.

2.7. *Indicazione in etichetta della varietà di uva «Alvarinho»*

Descrizione: sono state soppresse le precedenti condizioni per l'indicazione dell'uso della varietà Alvarinho.

Per l'indicazione in etichetta dell'uso della varietà Alvarinho sono state stabilite le condizioni seguenti: il prodotto dev'essere stato ottenuto esclusivamente da tale varietà, se la varietà Alvarinho è l'unica indicata; la varietà Alvarinho deve rappresentare almeno il 30 % del prodotto ottenuto, se essa figura in etichetta insieme ad altre varietà.

La menzione «Origem do Alvarinho» è stata riconosciuta come facoltativa, ma di uso esclusivo, per i vini autorizzati ad inserire in etichetta l'indicazione della varietà Alvarinho e prodotti nella sottoregione di Monção e Melgaço.

Motivazione: da una parte, le modifiche intendono chiarire le condizioni per l'indicazione della varietà Alvarinho per tutti i prodotti vitivinicoli della DOP «Vinho Verde». Questa varietà è presente nella mappa dei vitigni tradizionali dell'intera zona geografica e, pertanto, apporta valore aggiunto a tutti i prodotti vitivinicoli della DOP «Vinho Verde» recanti l'indicazione della varietà Alvarinho, nel rispetto dei requisiti previsti.

Dall'altra, la menzione «Origem do Alvarinho» è riconosciuta per i vini autorizzati a utilizzare l'indicazione della varietà Alvarinho che sono prodotti nella sottoregione di Monção e Melgaço. Ciò tiene conto dell'importanza specifica di tale varietà nella sottoregione in questione, poiché autoctona, e apporta quindi valore aggiunto alla sottoregione stessa.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: le modifiche riguardano la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico e la sezione «Ulteriori condizioni» del disciplinare di produzione.

2.8. *Confezionamento in contenitori di metallo e relativo volume nominale massimo*

Descrizione: è stata aggiunta la possibilità di confezionare i vini in contenitori di metallo di capacità non superiore a 0,25 litri, ad eccezione di quelli recanti l'indicazione di una sottoregione, di una varietà o di un marchio di qualità.

Motivazione: la modifica è stata introdotta per ampliare le opzioni di confezionamento e per rispondere alle esigenze del mercato, in particolare dei consumatori più giovani e degli ambienti più informali, al crescente interesse dei produttori e alle preoccupazioni ambientali sollevate dal settore.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: le modifiche riguardano la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico e la sezione «Ulteriori condizioni» del disciplinare di produzione.

2.9. *Inserimento in etichetta della menzione «Sujeito a depósito» (Può presentare depositi) o equivalente*

Descrizione: per l'immissione sul mercato di vini che possono presentare segni di deposito dopo la certificazione e l'imbottigliamento è stato aggiunto l'obbligo di inserire in etichetta la menzione «Sujeito a depósito» (Può presentare depositi) o equivalente.

Motivazione: l'obiettivo di questa norma specifica della DOP «Vinho Verde» è garantire un'adeguata informazione dei consumatori.

Sezione o sezioni interessate dalla modifica o dalle modifiche: le modifiche riguardano la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico e la sezione «Ulteriori condizioni» del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione del prodotto**

Vinho verde

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vino («Vinho Verde»)

Vini bianchi

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal citrino pallido a tonalità leggermente dorate. Da leggeri e freschi, con aromi fruttati o floreali (a seconda della varietà) e un'acidità equilibrata, a più strutturati e persistenti, minerali, con aromi mielati di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato. I vini recanti le menzioni «Vindima Tardia» o «Colheita Tardia» o «Late Harvest» (vendemmia tardiva) presentano aromi di miele e frutta secca (a seconda della varietà), con buona struttura, acidità e dolcezza.

Vini rosati

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal rosa pallido al rubino pallido/rosa intenso. Da leggeri e freschi, con aromi di frutti rossi e un'acidità equilibrata, a strutturati e persistenti, con aromi di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato. I vini recanti le menzioni «Vindima Tardia» o «Colheita Tardia» o «Late Harvest» (vendemmia tardiva) presentano aromi di miele e frutta secca (a seconda della varietà), con buona struttura, acidità e dolcezza.

Vini rossi

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal rubino al rosso scuro e, nel caso dei vini rossi «palhete/palheto/clarete», dal rubino pallido al rubino. Da vinosi, con aromi di frutti di bosco, a strutturati e persistenti, con aromi di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato. I vini recanti le menzioni «Vindima Tardia» o «Colheita Tardia» o «Late Harvest» (vendemmia tardiva) presentano aromi di miele e frutta secca (a seconda della varietà), con buona struttura, acidità e dolcezza.

Per gli altri parametri analitici, si applicano gli attuali limiti legali.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	8
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vino spumante («Espumante de Vinho Verde»)

Vini bianchi

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal citrino pallido a tonalità leggermente dorate. Da leggeri e freschi, con aromi fruttati o floreali (a seconda della varietà) e un'acidità equilibrata, a più strutturati e persistenti, minerali, con aromi mielati di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato.

Vini rosati

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal rosa pallido al rubino pallido/rosa intenso. Da leggeri e freschi, con aromi di frutti rossi e un'acidità equilibrata, a strutturati e persistenti, con aromi di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato.

Vini rossi

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal rubino al rosso scuro. Da vinosi, con aromi di frutti di bosco, a strutturati e persistenti, con aromi di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato.

Per gli altri parametri analitici, si applicano gli attuali limiti legali.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal citrino pallido a tonalità leggermente dorate. Da leggeri e freschi, con aromi fruttati o floreali (a seconda della varietà) e un'acidità equilibrata, a più strutturati e persistenti, minerali, con aromi mielati di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato.

Vini rosati

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal rosa pallido al rubino pallido/rosa intenso. Da leggeri e freschi, con aromi di frutti rossi e un'acidità equilibrata, a strutturati e persistenti, con aromi di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato.

Vini rossi

Chiari o leggermente opalescenti. Colore che va dal rubino al rosso scuro. Da vinosi, con aromi di frutti di bosco, a strutturati e persistenti, con aromi di frutta matura o secca (a seconda della varietà) e buona acidità, nel caso in cui il profilo aromatico sia più sviluppato.

Per gli altri parametri analitici, si applicano gli attuali limiti legali.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») - colore delle uve ammesse

Restrizioni riguardanti le pratiche enologiche

Per il «Vinho Verde» è consentito produrre vino bianco solo da uve bianche, vino rosato da uve rosse e vino rosso da i) uve rosse oppure da ii) uve rosse combinate ad un massimo del 15 % di uve bianche, nel qual caso è obbligatorio aggiungere la menzione «Palhete» o «Palheto».

Nel caso dell'«Espumante de Vinho Verde» e dell'«Espumante de Qualidade de Vinho Verde», il vino di base ottenuto da uve rosse può essere utilizzato per la produzione di vino bianco.

2. Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») - trasformazione dell'uva in mosto

Restrizioni riguardanti le pratiche enologiche

La resa massima in mosto risultante dalla separazione delle vinacce è di 75 litri per 100 kg di uva e di 65 litri per 100 kg di uva in caso di mosto destinato alla produzione di vini della varietà Alvarinho.

3. Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») - titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni riguardanti le pratiche enologiche

I mosti destinati alla produzione di vini, vini spumanti e vini spumanti di qualità della DOP «Vinho Verde» devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari all'8,5 %, che sale al 9 % per i mosti destinati alla produzione di vini recanti il nome di una sottoregione e all'11,5 % per i mosti recanti il nome della varietà Alvarinho.

4. Vino («Vinho Verde») – «Vindima Tardia» o «Colheita Tardia» o «Late Harvest» (vendemmia tardiva)

Restrizioni riguardanti le pratiche enologiche

I vini recanti le menzioni «Vindima Tardia» o «Colheita Tardia» o «Late Harvest» devono essere ottenuti da uve stramature.

5. Vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») - metodo di produzione

Pratica enologica specifica

Il vino di base deve soddisfare i requisiti di legge e le condizioni applicabili al «Vinho Verde».

6. Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») - pratiche viticole e sistemi di allevamento della vite

Pratiche colturali

Le pratiche colturali devono essere quelle tradizionalmente adottate nella regione o raccomandate dall'organo di gestione, al fine di garantire la qualità dei prodotti ottenuti.

Per l'allevamento della vite è obbligatorio utilizzare i seguenti sistemi di altezza media o elevata:

— tradizionale («Uveiras»: viti che crescono arrampicandosi sugli alberi; «Arjões»: viti che crescono da un albero all'altro; «Bordadura»: viti disposte lungo il perimetro di campi arati; «Ramadas»: strutture orizzontali di ferro o legno e filo metallico, poggiate su pali, solitamente di granito);

— moderno, con strutture di sostegno specifiche della regione e destinate a migliorare le condizioni di produzione (relativamente, ad esempio, alla maturazione delle uve, che avviene tardivamente a causa della rigogliosa vegetazione delle viti), senza modificare le tradizioni viticole («Bardo»: struttura utilizzata per filari bassi; Cordone: struttura con viti che crescono verso l'alto e/o verso il basso).

b. *Rese massime*

Vino, vino spumane e vino spumante di qualità

10 666 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica di produzione della DOP «Vinho Verde» comprende le suddivisioni amministrative seguenti:

a) tutti i comuni dei distretti di Braga e Viana do Castelo;

b) nel distretto di Aveiro, i comuni di Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e, nel comune di Oliveira de Azeméis, la freguesia di Ossela;

c) nel distretto di Porto, i comuni di Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde;

d) nel distretto di Vila Real, i comuni di Mondim de Basto e Ribeira de Pena;

e) nel distretto di Viseu, i comuni di Cinfães e Resende, ad eccezione della freguesia di Barrô.

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

Alicante-Bouschet

Alvarelhão - Brancelho

Alvarinho

Amaral

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Avesso

Azal

Baga

Batoca - Alvaraça

Borraçal

Cainho

Cascal

Diagalves

Doce

Doçal

Esganinho

Esganoso

Espadeiro

Espadeiro-Mole

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Folgasão - Terrantez

Gouveio

Grand-Noir

Labrusco

Lameiro

Loureiro

Malvasia-Fina - Boal; Bual

Malvasia-Rei

Mourisco

Padeiro

Pedral

Pical - Piquepoul-Noir

Pintosa

Rabo-de-Anho

Semillon

Sercial - Esgana-Cão

Sezão

São-Mamede

Tinta - Barroca

Touriga-Nacional

Trajadura - Treixadura

Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano

Verdelho-Tinto

Verdial-Tinto

Vinhão - Sousão

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

Vini, vini spumanti e vini spumanti di qualità

Informazioni sulla zona geografica importanti per il legame

Le caratteristiche descritte di seguito riguardano il vino («Vinho Verde»), il vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e il vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»).

Fattori naturali

La regione è situata nel nord-ovest del Portogallo, a un'altitudine inferiore ai 700 metri, e ha una superficie vitata totale di circa 16 000 ettari. I confini geografici sono definiti dal paesaggio naturale: a nord, il fiume Minho; a sud, il fiume Douro e i monti Freita, Arada e Montemuro; a est, i monti Peneda, Gerês, Cabreira e Marão e, a ovest, l'Oceano Atlantico.

Grazie al sistema orografico e fluviale il clima è mite, senza temperature estremamente alte o basse. Le precipitazioni annuali sono piuttosto consistenti (1 200 mm in media) e irregolari nel corso dell'anno, con picchi in autunno e in primavera.

Il terreno forma un anfiteatro naturale dalla costa verso l'interno, orientato verso l'Oceano Atlantico e percorso da una fitta rete di valli fluviali che facilita la penetrazione dei venti atlantici.

I suoli sono poco profondi e per lo più di origine granitica, con due strette strisce di origine scistosa che attraversano la regione da sud-est a nord-ovest.

La zona geografica di produzione della DOP «Vinho Verde» comprende nove sottoregioni (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa); da ciò deriva l'eterogeneità dei tipi di suolo, dei microclimi, delle varietà raccomandate per le zone geografiche, delle pratiche viticole ed enologiche e delle tradizioni colturali.

Fattori umani

I vini prodotti in questa regione sono stati i primi vini portoghesi a essere conosciuti sui mercati europei (Inghilterra, Fiandre e Germania).

La zona geografica di produzione della DOP «Vinho Verde» è stata delimitata per la prima volta nel 1908.

Le viti sono piantate nei terreni più adatti alla viticoltura (profondità media, buon drenaggio interno e acidità moderata). Le viti si sono diffuse man mano che crescevano, con una moderata densità d'impianto per ettaro e una disposizione che coincide con le valli fluviali.

Le varietà, per lo più autoctone, si sono adattate alle condizioni pedoclimatiche delle diverse zone geografiche della regione, il che garantisce la specificità dei vini prodotti nella regione e contribuisce a distinguere le sottoregioni.

Le pratiche enologiche si basano sulla vasta esperienza e tradizione dei produttori.

Caratteristiche specifiche del vino associate alla zona geografica

Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

I vini («Vinho Verde»), i vini spumanti («Espumante de Vinho Verde») e i vini spumanti di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») recanti la DOP «Vinho Verde» sono prodotti accomunati da caratteristiche peculiari e uniche, in particolare l'intensità degli aromi fruttati/floreali, l'elevata acidità e la freschezza.

Nei vini bianchi («Vinho Verde»), nei vini spumanti («Espumante de Vinho Verde») e nei vini spumanti di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») recanti la DOP «Vinho Verde» risaltano le note minerali.

Legame con la zona geografica

Il clima mite, senza temperature estremamente alte o basse e con precipitazioni annuali piuttosto elevate che raggiungono il picco in inverno e in primavera, unitamente alla forte influenza esercitata dall'Oceano Atlantico, favorisce una lenta maturazione delle uve. Ciò contribuisce all'acidità, alla notevole freschezza e all'intensità degli aromi fruttati/floreali dei vini («Vinho Verde»), dei vini spumanti («Espumante de Vinho Verde») e dei vini spumanti di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») della DOP «Vinho Verde».

I terreni, per lo più di origine granitica, sono fondamentali per la mineralità dei vini bianchi («Vinho Verde»), dei vini spumanti («Espumante de Vinho Verde») e dei vini spumanti di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») della DOP «Vinho Verde».

L'intensità degli aromi fruttati/floreali dei vini («Vinho Verde»), dei vini spumanti («Espumante de Vinho Verde») e dei vini spumanti di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») della DOP «Vinho Verde» è dovuta anche alle varietà, per la maggior parte autoctone e adattatesi alle condizioni pedoclimatiche delle diverse zone geografiche che compongono la regione.

Le pratiche enologiche, basate sulla lunga esperienza e tradizione dei produttori, si basano essenzialmente sulla conservazione delle caratteristiche organolettiche dei vini, che sono il risultato delle condizioni naturali della regione (intensità degli aromi fruttati/floreali ed elevata acidità/freschezza).

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Vino («Vinho Verde»)

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i prodotti possono essere immessi al consumo solo in contenitori di vetro del volume nominale massimo di 5 litri o in contenitori di metallo del volume nominale massimo di 0,25 litri. In entrambi i casi i contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura a perdere e recare un'etichetta e una prova della certificazione del prodotto sotto forma di marchio di qualità. Ciò non pregiudica la possibilità di autorizzare altri contenitori e di fissare un limite di volume nominale, conformemente alle disposizioni normative applicabili;

i prodotti recanti il nome di una sottoregione, di una varietà o di una denominazione di qualità possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro del valore nominale massimo di 0,75 litri o multipli.

Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

valutazione dell'etichettatura prima dell'immissione sul mercato;

il marchio è un'indicazione obbligatoria in etichetta;

le menzioni facoltative previste dal quadro giuridico applicabile possono essere utilizzate nell'etichetta dei prodotti vitivinicoli.

Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

il nome del comune può essere utilizzato in etichetta se le uve da cui si ottengono i prodotti vitivinicoli provengono dall'unità geografica indicata;

il nome della sottoregione presente in etichetta deve essere accompagnato dall'anno di vendemmia corrispondente. La parola «subregião» (sottoregione) può essere o meno aggiunta.

Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

per i prodotti recanti il nome della sottoregione, il nome della varietà Alvarinho può essere utilizzato esclusivamente per la sottoregione di Monção e Melgaço;

affinché in etichetta figuri solo la varietà Alvarinho, il prodotto deve essere stato ottenuto esclusivamente da tale varietà;

quando è indicata in etichetta insieme ad altre, la varietà Alvarinho deve rappresentare almeno il 30 % del prodotto ottenuto.

Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

la menzione «Origem do Alvarinho» è stata riconosciuta come facoltativa, ma di uso esclusivo, per i vini recanti in etichetta l'indicazione della varietà Alvarinho, prodotti nella sottoregione di Monção e Melgaço.

Vino («Vinho Verde»), vino spumante («Espumante de Vinho Verde») e vino spumante di qualità («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

i vini che possono presentare depositi dopo la certificazione e l'imbottigliamento possono essere immessi in commercio solo se sull'etichetta figura la menzione «Sujeito a depósito» (Può presentare depositi) o equivalente.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.ivv.gov.pt/np4/8617.html.