Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/2508)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Pfalz»

PDO-DE-A1272-AM02

Data della comunicazione: 5.2.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Caratteristiche analitiche e/o organolettiche

Descrizione

D'ora in poi le indicazioni del titolo alcolometrico volumico naturale minimo e della densità naturale minima del mosto saranno collegate dalla congiunzione «e». Sarà inserita la seguente frase esplicativa in merito alla tenuta del registro di cantina: «La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.»

Dal procedimento di produzione contenuto nella descrizione organolettica del vino spumante di qualità viene eliminata la seconda fermentazione.

Motivi

Con la soppressione della tabella di conversione, viene meno il fondamento giuridico per indicare la densità naturale minima del mosto. Tuttavia, dal momento che i produttori impiegano nella pratica i gradi Öchsle, questa unità di misura sarà mantenuta nel disciplinare di produzione; perciò le indicazioni del titolo alcolometrico volumico naturale minimo e della densità naturale minima del mosto saranno collegate dalla congiunzione «e». È pertanto evidente che i produttori devono attenersi sia al valore del titolo alcolometrico volumico naturale minimo sia al valore della densità naturale minima del mosto per poter commercializzare prodotti con la DOP «Pfalz ». Al fine di evitare malintesi per quanto concerne la tenuta del registro di cantina, il consorzio di tutela ha deciso di aggiungere una frase esplicativa per quanto riguarda l'obbligo di indicare esclusivamente la densità del mosto nel suddetto registro.

La seconda fermentazione è eliminata dalla descrizione, in quanto il vino spumante di qualità può essere prodotto anche solo mediante una prima fermentazione.

2. Delimitazione della zona

Descrizione

La zona delimitata della denominazione di origine protetta «Pfalz» comprende gli appezzamenti di terreno seguenti:

Friedelsheim	4337	1568	0
Einselthum	4554	2186	0
Einselthum	4554	2187	0
Essingen	5517	3529	0
Essingen	5517	3646	1
Großkarlbach	4405	2145	0
Großkarlbach	4405	2146	0
Großkarlbach	4405	2147	0
Großkarlbach	4405	2148	0
Großkarlbach	4405	2149	0

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Großkarlbach	4405	2151	0
Großkarlbach	4405	2152	0
Großkarlbach	4405	2153	0
Großkarlbach	4405	2154	0
Großkarlbach	4405	2155	0
Großkarlbach	4405	2155	1
Großkarlbach	4405	2204	1
Großkarlbach	4405	2205	0
Großkarlbach	4405	2206	0
Großkarlbach	4405	2207	0
Großkarlbach	4405	2208	0
Großkarlbach	4405	2209	0
Großkarlbach	4405	2210	0
Großkarlbach	4405	2273	0
Großkarlbach	4405	2275	0
Großkarlbach	4405	2275	1
Großkarlbach	4405	2275	2
Großkarlbach	4405	2275	3
Großkarlbach	4405	2276	0
Großkarlbach	4405	2277	0
Großkarlbach	4405	2278	0
Großkarlbach	4405	2279	0
Mörzheim	5562	5092	0
Mörzheim	5562	5093	0
Mörzheim	5562	5094	0
Mörzheim	5562	5095	0
Mörzheim	5562	5096	0
Mörzheim	5562	5097	0
Weisenheim am Sand	4367	8380	0
Weisenheim am Sand	4367	8309	0
Weisenheim am Sand	4367	8310	0
Weisenheim am Sand	4367	8311	0
Weisenheim am Sand	4367	8406	0
Bissersheim	4404	971	1
Bissersheim	4404	972	1
Bissersheim	4404	973	1
Bissersheim	4404	974	1
Bissersheim	4404	976	0
Bissersheim	4404	977	0
Bissersheim	4404	978	0

Bissersheim	4404	979	0
Bissersheim	4404	980	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12897	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12898	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12899	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12903	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12904	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12905	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12906	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12907	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12908	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12909	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12932	0
Herxheim	5527	7418	0
Herxheim	5527	7419	0
Herxheim	5527	7420	0
Herxheim	5527	7421	0
Herxheim	5527	7423	0
Herxheim	5527	7424	0
Freinsheim	4369	6912	0
Freinsheim	4369	6913	0
Freinsheim	4369	6914	0
Impflingen	5387	2333	0
Impflingen	5387	2337	0
Impflingen	5387	2338	0
Impflingen	5387	2341	0
Neustadt	4257	4837	0
Neustadt	4257	4837	1
Neustadt	4257	4840	0
Neustadt	4257	4841	0
Neustadt	4257	4842	0
Neustadt	4257	4844	0
Neustadt	4257	4845	0
Neustadt	4257	4849	0
Neustadt	4257	4850	0
Neustadt	4257	4853	0
Neustadt	4257	4855	0
Neustadt	4257	4856	0
Neustadt	4257	4858	0
Neustadt	4257	4864	0

Neustadt	4257	4865	0
Neustadt	4257	4872	3
Neustadt	4257	4873	0
Neustadt	4257	4873	2
Neustadt	4257	4873	3
Neustadt	4257	4873	4
Neustadt	4257	4873	5
Neustadt	4257	4876	0
Neustadt	4257	4878	1
Neustadt	4257	4878	2
Neustadt	4257	4880	1
Neustadt	4257	4881	1
Neustadt	4257	4881	2
Neustadt	4257	4883	0
Neustadt	4257	4886	4
Neustadt	4257	4887	3
Neustadt	4257	4887	4
Neustadt	4257	4888	2
Neustadt	4257	4891	0
Neustadt	4257	4892	6
Neustadt	4257	4892	7
Neustadt	4257	4893	0
Neustadt	4257	4894	0
Neustadt	4257	4895	0
Neustadt	4257	4899	1
Neustadt	4257	4899	13
Neustadt	4257	4903	2
Neustadt	4257	4903	3
Neustadt	4257	4905	0
Neustadt	4257	4905	2
Neustadt	4257	4905	4
Neustadt	4257	4905	5
Neustadt	4257	4905	6
Neustadt	4257	4907	0
Neustadt	4257	4908	0
Neustadt	4257	4908	2
Neustadt	4257	4912	2
Neustadt	4257	4912	3
Neustadt	4257	4912	4
Neustadt	4257	4913	0

Neustadt	4257	4914	4
Neustadt	4257	4914	5
Neustadt	4257	4919	0
Neustadt	4257	4919	1
Neustadt	4257	4920	2
Neustadt	4257	4923	0
Neustadt	4257	4926	1
Neustadt	4257	4926	2
Neustadt	4257	4927	0
Neustadt	4257	4928	1
Neustadt	4257	4928	2
Neustadt	4257	4931	0
Neustadt	4257	4931	1
Neustadt	4257	4931	2
Neustadt	4257	4935	5
Neustadt	4257	4935	6
Neustadt	4257	4935	9
Neustadt	4257	4935	11
Neustadt	4257	4936	0
Neustadt	4257	4937	1
Neustadt	4257	4937	2
Neustadt	4257	4938	0
Neustadt	4257	4939	2
Neustadt	4257	4939	3
Neustadt	4257	4939	4
Neustadt	4257	4939	5
Neustadt	4257	4940	0
Neustadt	4257	4941	0
Neustadt	4257	4942	0
Neustadt	4257	4943	0
Neustadt	4257	4944	0
Neustadt	4257	4945	0
Neustadt	4257	4951	0
Neustadt	4257	4951	1
Neustadt	4257	4956	0
Neustadt	4257	4956	2
Neustadt	4257	4956	3
Neustadt	4257	4956	4
Neustadt	4257	4956	5
Neustadt	4257	4956	6

Neustadt	4257	4959	2
Neustadt	4257	4959	4
Neustadt	4257	4961	0
Neustadt	4257	4962	0
Neustadt	4257	4962	3
Neustadt	4257	4963	3
Neustadt	4257	4963	4
Neustadt	4257	4963	5
Neustadt	4257	4964	0
Neustadt	4257	4964	2
Neustadt	4257	4965	2
Neustadt	4257	4965	3
Neustadt	4257	4968	3
Neustadt	4257	4968	4
Neustadt	4257	4972	3
Neustadt	4257	4972	4
Neustadt	4257	4973	1
Neustadt	4257	4974	1
Neustadt	4257	4974	2
Neustadt	4257	4976	2
Neustadt	4257	4976	3
Neustadt	4257	4978	1
Neustadt	4257	4978	2
Neustadt	4257	4981	0
Neustadt	4257	4983	1
Neustadt	4257	4983	2
Neustadt	4257	4984	0
Neustadt	4257	4987	0
Neustadt	4257	4987	1
Neustadt	4257	4988	2
Neustadt	4257	4988	3
Neustadt	4257	4990	0
Neustadt	4257	4991	1
Neustadt	4257	4991	2
Neustadt	4257	4994	0
Neustadt	4257	4994	5
Neustadt	4257	4994	6
Neustadt	4257	4994	7
Neustadt	4257	4996	1
Neustadt	4257	4996	2

Neustadt	4257	4998	1
Neustadt	4257	4998	2
Neustadt	4257	4999	0
Neustadt	4257	4999	1
Neustadt	4257	5000	2
Neustadt	4257	5001	4
Neustadt	4257	5002	0
Neustadt	4257	5003	0
Neustadt	4257	5003	2
Neustadt	4257	5004	1
Neustadt	4257	5004	2
Neustadt	4257	5005	0
Neustadt	4257	5007	2
Neustadt	4257	5007	5
Neustadt	4257	5007	6
Neustadt	4257	5007	7
Neustadt	4257	5007	8
Neustadt	4257	5009	1
Neustadt	4257	5009	2
Neustadt	4257	5013	0
Neustadt	4257	5013	3
Neustadt	4257	5013	4
Neustadt	4257	5013	5
Neustadt	4257	5013	6
Neustadt	4257	5014	0
Neustadt	4257	5015	0
Neustadt	4257	5015	1
Neustadt	4257	5015	2
Neustadt	4257	5018	0
Neustadt	4257	5018	1
Neustadt	4257	5019	0
Neustadt	4257	5019	2
Neustadt	4257	5020	1
Neustadt	4257	5020	2
Neustadt	4257	5020	3
Neustadt	4257	5022	0
Neustadt	4257	5023	1
Neustadt	4257	5023	2
Neustadt	4257	5026	0
Neustadt	4257	5028	1

Neustadt	4257	5028	2
Neustadt	4257	5029	0
Neustadt	4257	5030	3
Neustadt	4257	5030	4
Neustadt	4257	5030	5
Neustadt	4257	5030	6
Neustadt	4257	5031	0
Neustadt	4257	5031	3
Neustadt	4257	5031	4
Neustadt	4257	5031	5
Neustadt	4257	5031	6
Neustadt	4257	5031	7
Neustadt	4257	5031	8
Neustadt	4257	5034	0
Neustadt	4257	5035	0
Neustadt	4257	5037	0
Neustadt	4257	5038	1
Neustadt	4257	5038	2
Neustadt	4257	5039	0
Neustadt	4257	5041	1
Neustadt	4257	5041	2
Neustadt	4257	5043	1
Neustadt	4257	5047	0
Neustadt	4257	5048	0
Neustadt	4257	5049	0
Neustadt	4257	5099	1
Neustadt	4257	5101	6
Neustadt	4257	5101	8
Neustadt	4257	5102	1
Neustadt	4257	5103	1
Neustadt	4257	5104	2
Neustadt	4257	5105	1
Neustadt	4257	5105	2
Neustadt	4257	5106	0
Neustadt	4257	5107	2
Neustadt	4257	5108	5

Motivi

Gli appezzamenti di terreno da includere sono contigui ai vigneti e sono stati sottoposti alla procedura prevista dal regolamento interno del consorzio di tutela del vino «Pfalz». L'inclusione di appezzamenti contigui consegue l'obiettivo di creare una zona vitivinicola continua senza aumentare i vigneti dispersi.

3. **Varietà di uve da vino**

Descrizione

Finora sono specificate le varietà seguenti:

per i vini bianchi

Albalonga, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Früher Malingre (Malinger), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Malvoisie, Früher Malvasier), Gelber Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat, Blanc), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner),Grüner Veltliner (Veltliner), Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Grauer Burgunder, Grauburgunder, Pinot gris, Pinot grigio), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe (Sieger), Sirius, Solaris, Souvignier gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer;

per i vini rossi e rosati

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Frühburgunder,Pinot noir précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Spätburgunder, Pinot noir, Pinot nero, Samtrot), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot meunier), Muskattrollinger, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Saint- Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

MODIFICHE

D'ora in poi le voci «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa» sostituiranno sostituite rispettivamente da «per i vini bianchi» e «per i vini rossi e rosati».

Vengono aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca

«Adelfränkisch, Alvarinho, Arneis, Blütenmuskateller, Calardis Musqué, Chenin Blanc, Donauriesling, Fernão Pires, Floreal, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Grenache Blanc, Grünfränkisch, Helios, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne Blanche, Petit Manseng, Pollux, Rinot, Roter Veltliner, Roussanne, Sauvignac, Sauvignon gris, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Semillon, Sorelli, VB 32-7, Viognier, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, We S 509, We 86-708-86»;

varietà a bacca rossa

«Artaban, Barbera, Blauer Gänsfüßer, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet bordo, Cabernet Eidos, Cabernet Jura, Carignan Noir, Carménère, Cinsault, Divico, Dolcetto, Fer Servadou, Gamaret, Gf 84-58-988, Gf 2004-043-0010, Gm 674-1, Grenache Noir, Lagrein, Laurot, Malbec, Marselan, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Mourvèdre, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot nova, Primitivo, Rösler, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Tannat, Tempranillo, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, VB 91-26-5, VB 91-26-8, Vidoc, We 70-281-36, We 70-281-37, We 73-45-84, We 94-26-36, We 94-27-5, We 94-28-32».

I sinonimi sono soppressi.

Vengono depennate le varietà di uve da vino seguenti:

per i vini bianchi

«Ehrenbreitsteiner, Goldriesling, Orion, Osteiner, Regner, Prinzipal, Sirius, Staufer»;

per i vini rossi e rosati

«Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat».

Motivi

c) Varietà di uve da vino

L'elenco delle varietà di uve da vino è incompleto e viene integrato, in quanto occorre elencare tutte le varietà classificate e attualmente coltivate, dal momento che hanno già dato buoni risultati nella zona di produzione. I vini prodotti con tali varietà soddisfano i requisiti prescritti dal disciplinare. Alcune varietà sono state soppresse perché queste non sono coltivate nella zona della DOP «Pfalz». Ciò dimostra che almeno per il momento la loro coltivazione non è redditizia per i produttori.

In futuro le varietà di uve saranno riportate sotto le voci «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa» anziché sotto le voci «per i vini bianchi» e «per i vini rossi e rosati», in quanto con l'elenco delle varietà nel disciplinare di produzione si regolamenta la possibilità di coltivarle ma non il prodotto finito.

I sinonimi sono soppressi in quanto l'elenco delle varietà di uve da vino nel disciplinare di produzione rappresenta un «permesso di coltivazione» e non un requisito in materia di etichettatura.

4. **Condizioni applicabili**

Descrizione

Condizioni applicabili previste dalla legislazione nazionale

Si inserisce la normativa in materia di denominazione, in base a cui è consentito utilizzare elementi della denominazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Motivi

Condizioni applicabili previste dalla legislazione nazionale

La disposizione introdotta in materia di denominazione ha carattere esplicativo per quanto concerne la relativa terminologia prevista dal diritto nazionale, che non è tutelata nella banca dati eAmbrosia.

5. **Autorità di controllo**

Descrizione

Correzione del numero di fax della camera dell'agricoltura del Land.

Al punto 11.2.3 del disciplinare di produzione (Controllo di qualità del vino) è soppressa la frase seguente: «Tutti i vini di qualità, i vini spumanti prodotti in regioni delimitate e i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate sono sottoposti obbligatoriamente a controllo.»

Motivi

Il numero di fax della camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato è stato modificato.

La frase viene soppressa per evitare una ripetizione.

6. **Altro**

Descrizione

Nel paragrafo «Legame con la zona» sono chiarite e riformulate le descrizioni delle categorie «Vino», «Vino frizzante» e «Vino spumante di qualità». In questo caso non è necessario presentare una modifica dell'Unione, in quanto le modifiche non invalidano il legame con la zona geografica (cfr. articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33).

Nello specifico, sono apportate le modifiche elencate di seguito.

Si apporta un'integrazione al punto 9.4.1 del disciplinare di produzione (categoria «Vino»). La frase integrata era in origine la seguente: «I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2.» La frase viene d'ora in poi integrata come segue: «I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2 e non possono essere arricchiti.»

Si apporta un'integrazione al punto 9.4.2 del disciplinare di produzione (categoria «Vino frizzante»). La frase da modificare è la seguente: «La produzione si svolge mediante fermentazione o con l'aggiunta di anidride carbonica endogena.» Questa frase deve essere così riformulata: «Durante il processo di fermentazione si conserva una parte dell'anidride carbonica naturale sviluppata.»

Si aggiunge la prima fermentazione al punto 9.4.3 del disciplinare di produzione, (categoria «Vino spumante di qualità»). Finora, secondo la descrizione, era possibile ottenere vino spumante di qualità solo mediante seconda fermentazione del vino di base. Con questa modifica la possibilità di produzione si estende alla prima fermentazione.

Motivi

Al fine di distinguere i vini con predicato da quelli di qualità, si riformula il punto 9.4.1 (categoria «Vino»).

Si riformula il punto 9.4.2 (categoria «Vino frizzante») affinché la formulazione rispecchi i processi effettivi di elaborazione dei vini frizzanti.

Si aggiunge la prima fermentazione al punto 9.4.3 (categoria «Vino spumante di qualità»), in quanto, secondo la precedente descrizione di tale categoria, si poteva produrre un vino di questo tipo solo attraverso una seconda fermentazione. Ciò non corrisponde più alla prassi corrente, che ormai prevede la possibilità di produrre «Vino spumante di qualità» anche mediante una prima fermentazione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Pfalz

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

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

1. Vino di qualità bianco

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato. I prodotti della denominazione di origine protetta «Pfalz» sono utilizzati inoltre per la produzione di vini frizzanti e vini spumanti di qualità.

Gli aromi dei vini bianchi variano perlopiù da note di frutta fresca a note di frutti esotici. In base al vitigno e al metodo di affinamento si sviluppano anche aromi verdi, sentori speziati e affumicati, nonché note tostate e minerali. A seconda del metodo di vinificazione il bouquet può arricchirsi di aromi di vaniglia, tostato e noce di cocco grazie al contatto con il legno; in caso di affinamento riduttivo può acquisire note di selce e tartufo e, con l'affinamento ossidativo, note di mela ossidata e aromi nocciolati.

I vini bianchi si caratterizzano per un equilibrio tra acidità e dolcezza e un corpo perlopiù potente, associato a un'acidità da marcata a moderata.

Il colore varia generalmente dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo paglierino e al giallo dorato. A seconda del vitigno, possono apparire anche tenui riflessi rossastri.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

2. Vino di qualità rosso

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato. I prodotti della denominazione di origine protetta «Pfalz» sono utilizzati inoltre per la produzione di vini frizzanti e vini spumanti di qualità.

I vini rossi si caratterizzano in particolare per gli aromi di bacche e frutti rossi. Possono essere presenti anche note verdi. A seconda del metodo di vinificazione e dell'invecchiamento in legno, il carattere fragrante si arricchisce di aromi speziati di vaniglia, cioccolato e noce di cocco, note tostate e note riduttive come selce e tartufo. I vini, generalmente corposi, si caratterizzano per un'acidità da moderata a percepibile.

Il colore rosso varia generalmente dal ciliegia chiaro al color bacca di sambuco scuro e profondo.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

3. Vini di qualità rosato, «Weißherbst», «Blanc de Noir»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato. I prodotti della denominazione di origine protetta «Pfalz» sono utilizzati inoltre per la produzione di vini frizzanti e vini spumanti di qualità.

Questi tipi di vini sono ottenuti da varietà rosse vinificate in bianco. I vini «Blanc de Noir» presentano lo spettro cromatico dei vini bianchi, mentre il colore dei vini rosati e «Weißherbst» varia generalmente tra il rosa delicato e il rosso chiaro. La vinificazione dei mosti in bianco conferisce solitamente a questi vini un aroma fruttato fresco di bacche e frutti rossi e chiari/gialli. A seconda della varietà di uva utilizzata, possono essere presenti anche note di peperone verde, erbette e, nell'affinamento a contatto con il legno, note tostate, di vaniglia e noce di cocco.

I vini rosati hanno un alcol meno presente e possono essere caratterizzati al palato da un'acidità più spiccata.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

4. Vino di qualità «Rotling»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato. I prodotti della denominazione di origine protetta «Pfalz» sono utilizzati inoltre per la produzione di vini frizzanti e vini spumanti di qualità.

L'assemblaggio delle uve o dei mosti rossi e bianchi produce vini le cui caratteristiche sensoriali si avvicinano a quelle dei rosati.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

5. Vino con predicato «Kabinett»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato.

Questi vini sono caratterizzati generalmente da aromi fruttati freschi di frutti bianchi, gialli ed esotici e possono trasmettere sensazioni da verdi-erbacee a speziate. Hanno titolo alcolometrico da ridotto e moderato. Presentano una riconoscibile tipicità varietale, associata a un'acidità generalmente da moderata a evidente. Il colore corrisponde, a seconda del tipo di vino, alle descrizioni dei vini di qualità.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

6. Vino con predicato «Spätlese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato.

Grazie alla densità del mosto superiore a quella dei vini «Kabinett» i vini «Spätlese» presentano una spiccata tipicità varietale unita a una corposità generalmente maggiore e a titoli alcolometrici più elevati. Tali caratteristiche si traducono soprattutto in aromi fruttati con sentori dolci e speziati. A seconda del tipo di vino lo spettro cromatico è simile a quello dei vini di qualità.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

7. Vino con predicato «Auslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato.

L'utilizzo di uve pienamente mature e stramature determina una tipicità varietale intensa. Oltre al maggiore grado di maturazione sulla pianta, si può sfruttare anche la concentrazione a opera della muffa nobile (*Botrytis cinerea*). All'olfatto predominano perlopiù aromi fruttati intensi associati a sentori di frutti esotici, miele e frutta disidratata. Questi vini si caratterizzano generalmente anche per una dolcezza residua spiccata. Il colore corrisponde, a seconda del tipo di vino, alle descrizioni dei vini di qualità.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

8. Vino con predicato «Beerenauslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato.

Uve sane pienamente mature e stramature, acini appassiti e concentrati dalla muffa nobile danno un'elevata gradazione zuccherina. Con l'aumento della presenza di muffa nobile gli aromi varietali passano in secondo piano, mentre le note di miele, frutta disidrata, uvetta, caramello e gli aromi di frutti esotici prendono il sopravvento. Poiché i vini con predicato «Beerenauslese» hanno generalmente dolcezza residua, presentano titolo alcolometrico da moderato a molto ridotto. A seconda del tipo di vino lo spettro cromatico è simile a quello dei vini di qualità.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

9. Vino con predicato «Eiswein»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato.

La concentrazione dei componenti degli acini dovuta al congelamento dell'acqua nel vigneto presuppone che i grappoli siano stati scarsamente attaccati dalla muffa nobile. Pertanto questi vini presentano di solito un contenuto acido più elevato e una maggiore caratterizzazione del rispettivo aroma varietale, a seconda del periodo di tempo intercorso tra la maturazione completa delle uve e l'insorgere delle basse temperature necessarie. Di conseguenza prevalgono, in particolare, aromi di frutti gialli ed esotici, associati ad aromi dolci-speziati come miele e frutta secca. Il colore corrisponde, a seconda del tipo di vino, alle descrizioni dei vini di qualità.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

10. Vino con predicato «Trockenbeerenauslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato.

Uve sane pienamente mature e stramature, acini appassiti e concentrati dalla muffa nobile danno un'elevata gradazione zuccherina. Con l'aumento della presenza di muffa nobile gli aromi varietali passano in secondo piano, mentre le note di miele, frutta disidrata, uvetta, caramello e gli aromi di frutti esotici prendono il sopravvento. Poiché i vini con predicato «Beerenauslese» hanno generalmente dolcezza residua, presentano titolo alcolometrico da moderato a molto ridotto. A seconda del tipo di vino lo spettro cromatico è simile a quello dei vini di qualità.

Generalmente i vini «Trockenbeerenauslese» si distinguono dai vini «Beerenauslese» per gradazioni zuccherine più elevate e aromi e colori più intensi. Inoltre, a seconda del vitigno, possono presentare un'acidità più concentrata.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

11. Vino spumante di qualità

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato. I prodotti della denominazione di origine protetta «Pfalz» sono utilizzati inoltre per la produzione di vini frizzanti e vini spumanti di qualità.

I vini spumanti di qualità sono ottenuti da vini di base (bianchi, rosati, rossi, «Rotling») oppure da cuvée di vini bianchi e uve rosse vinificate in bianco. La moderata gradazione zuccherina delle uve conserva il maggiore tenore acido. I vini spumanti di qualità sono caratterizzati da aromi varietali e dall'influenza delle fecce durante la produzione, che può esprimersi in note leggermente nocciolate e briochate. L'affinamento in legno dei vini di base può tradursi in aromi tostati e speziati. I vini spumanti di qualità sono generalmente freschi, con acidità ben presente e scarsamente alcolici. Il residuo zuccherino varia da non percepibile e ben presente. Il colore varia perlopiù dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo dei fiori di tiglio, ma anche rosa e rosso.

Gli spumanti «Crémant» presentano generalmente un aroma delicatamente fruttato e acidità pregnante. Solitamente sono di colore bianco o rosa. L'affinamento minimo più lungo si traduce in spumanti «Crémant» delicati, cremosi ed equilibrati con un perlage fine.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

12. Vino frizzante

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel Palatinato vengono prodotti tradizionalmente vini bianchi, vini rossi e vini rosati nonché, in quantità limitata, vini «Rotling». Queste tipologie di vini possono essere commercializzate anche come vini con predicato. I prodotti della denominazione di origine protetta «Pfalz» sono utilizzati inoltre per la produzione di vini frizzanti e vini spumanti di qualità.

I vini frizzanti presentano un titolo alcolometrico moderato e un perlage delicato. Si caratterizzano per l'aroma prevalentemente fruttato e una notevole tipicità varietale. L'utilizzo frequente di varietà aromatiche produce in particolare aromi floreali, note di frutta esotica e note di bacche e frutti rossi. L'utilizzo di uve bianche produce generalmente colori che vanno dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo dei fiori di tiglio, mentre la trasformazione di uve rosse tonalità rosa e rosse.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Pfalz», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Tutti i prodotti

Pratica enologica specifica

Si applica la legislazione in vigore.

2. Tutti i prodotti

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Si applica la legislazione in vigore.

3. Tutti i prodotti

Pratiche colturali

Si applica la legislazione in vigore.

5.2. *Rese massime*

1.

105 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona è limitata al Vorderpfalz (Palatinato anteriore) e al Rheinpfalz (Palatinato renano), ossia dal limite dei monti del Pfälzerwald (selva del Palatinato) a ovest fino al Vorderpfälzer Tiefland (bassopiano del Palatinato anteriore), che comprende la parte centrale e orientale, passando per l'Haardtrand. La viticoltura è prevalente nella zona dell'Haardtrand, e negli interfluvi e negli altopiani ricoperti da loess. I confini naturali della regione sono: a ovest l'Haardtrand, a est il Reno, a sud l'Alsazia francese e il confine con il Bienwald, a nord il confine con il territorio comunale di Worms a est e Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim e la Zellertal con i comuni di Albisheim, Einselthum e Zell a ovest.

La denominazione di origine protetta comprende i seguenti comuni e le rispettive frazioni:

Albersweiler (5426), Albisheim (Pfrimm) (4555), Altdorf (5470), Annweiler am Trifels (Gräfenhausen (5424), Queichhambach (5421)), Bad Bergzabern (5372), Bad Dürkheim (Bad Dürkheim (4351), Grethen (4354), Leistadt (4356), Seebach (4353), Ungstein (4358)), Barbelroth (5360), Battenberg (Pfalz) (4396), Bellheim (5619), Billigheim-Ingenheim (Appenhofen (5383), Billigheim (5386), Ingenheim (5384), Mühlhofen (5385)), Birkweiler Birkweiler (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim

(3951), Bockenheim an der Weinstraße (Großbockenheim (4414), Kleinbockenheim (4415)), Böbingen (5472), Böchingen (5399), Böhl-Iggelheim (Böhl (4006), Iggelheim (4007)), Bolanden (4573), Bornheim (Südliche Weinstraße) (5516), Bubenheim (Donnersbergkreis) (4550), Burrweiler (5491), Dackenheim (4375), Dannstadt-Schauernheim (Dannstadt (3994)), Deidesheim (4310), Dierbach (5358), Dirmstein (4408), Dörrenbach (5366), Ebertsheim (4420), Edenkoben (Edenkoben (5466), 4 Mittelhainger (5467)), Edesheim (Edesheim (5479), 3 Mittelhainger (5480)), Einselthum (4554), Ellerstadt (4339), Erpolzheim (4366), Eschbach (Südliche Weinstraße) (5390), Essingen (5517), Flemlingen (5483), Forst an der Weinstraße (4309), Frankweiler (Südliche Weinstraße) (5397), Freckenfeld (5676), Freimersheim (Pfalz) (5476), Freinsheim (4369), Freisbach (5601), Friedelsheim (4337), Fußgönheim (3978),, Gauersheim (4567), Gerolsheim (4407), Gleisweiler (5493), Gleiszellen-Gleishorbach (5374), Göcklingen (5388), Gönnheim (4338), Gommersheim (5474), Großfischlingen (5478), Großkarlbach (4405), Großniedesheim (3962), Grünstadt (Asselheim (4426), Grünstadt (4427), Sausenheim (4428)), Hainfeld (5485), Haßloch (4301), Hergersweiler (5359), Herxheim am Berg (4373), Herxheim bei Landau/Pfalz (5527), Herxheimweyher (5526), Heßheim (3965), Heuchelheim bei Frankenthal (3963), Heuchelheim-Klingen (Heuchelheim (5381), Klingen (5382)), Hochdorf-Assenheim (Assenheim (3995), Hochdorf (3996)), Hochstadt (Pfalz) (Niederhochstadt (5519), Oberhochstadt (5518)), Ilbesheim bei Landau in der Pfalz (5389), Immesheim (4548), Impflingen (5387), Insheim (5529), Kallstadt (4371), Kandel (5671), Kapellen-Drusweiler (5363), Kapsweyer (5355), Kindenheim (4416), Kirchheim an der Weinstraße (4402), Kirchheimbolanden (4577), Kirrweiler (Pfalz) (5455), Kleinfischlingen (5477), Kleinkarlbach (4400), Kleinniedesheim (3961), Klingenmünster (5375), Knittelsheim (5618), Knöringen (5403), Lambsheim (3971), Landau in der Pfalz (Arzheim (5560), Dammheim (5555), Godramstein (5558), Landau (5551), Mörlheim (5553), Mörzheim (5562), Nußdorf (5556), Queichheim (5554), Wollmesheim (5561)), Laumersheim (4406), Leinsweiler (5391), Lingenfeld (5599), Lustadt (Niederlustadt (5597), Oberlustadt (5596)), Maikammer (5453),, Marnheim (4572), Meckenheim (4306), Mertesheim (4418), Minfeld (5675), Morschheim (4570), Neuleiningen (4398), Neustadt an der Weinstraße (Diedesfeld (4254), Duttweiler (4252), Geinsheim (4251), Gimmeldingen (4259), Haardt (4258), Hambach (4256), Königsbach (4260), Lachen-Speyerdorf (4253), Mußbach (4261), Neustadt (4257)), Niederhorbach (5362),, Niederkirchen bei Deidesheim (4308), Niederotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberotterbach (5364), Obersülzen (4409), Obrigheim (Pfalz) (Albsheim an der Eis (4411), Colgenstein- Heidesheim (4410), Mühlheim (4412), Obrigheim (4413)), Offenbach an der Queich (5515), Ottersheim (4549), Ottersheim bei Landau (5617), Pleisweiler-Oberhofen (5373), Ranschbach (5392), Rhodt unter Rietburg (Rhodt unter Rietburg (5487), 3 Mittelhainger (5488)), Rittersheim (4568), Rödersheim-Gronau (Alsheim-Gronau (3992), Rödersheim (3991)), Römerberg (Berghausen (4071), Heiligenstein (4072), Mechtersheim (4073)), Rohrbach (Südliche Weinstraße) (5530), Roschbach (5481), Rüssingen (4547), Ruppertsberg (4307), Sankt Martin (5451), Schwegenheim (5600), Schweigen-Rechtenbach (Rechtenbach (5353), Schweigen (5351)), Schweighofen (5354), Siebeldingen (5395), Speyer (4101), Steinfeld (5356), Steinweiler (5673), Stetten (4566), Venningen (5468), Vollmersweiler (5677), Wachenheim an der Weinstraße (4336), Walsheim (5401), Weingarten (Pfalz) (5602), Weisenheim am Berg (4377), Weisenheim am Sand (4367), Westheim (Pfalz) (5598), Weyher in der Pfalz (Weyher in der Pfalz (5489), 3 Mittelhainger (5490)), Winden (Germersheim) (5674), Zeiskam (5616), Zellertal (Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)).

La delimitazione esatta risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate definite per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione di vini di qualità, vini con predicato, vini spumanti prodotti in regioni delimitate o vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate con il nome protetto «Pfalz» è consentita in una zona vitivinicola diversa dalla zona vitivinicola specifica nella quale sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

7. **Varietà di uve da vino**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arneis

Artaban

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Gänsfüßer

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Muskateller - Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Eidos

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Carignan Noir

Carménère

Chardonnay

Chenin Blanc

Cinsault

Dakapo

Deckrot

Divico

Dolcetto

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

Faberrebe
Felicia
Fer Servadou
Fernao Pires
Floreal
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Gamaret
Gelber Muskateller
Gelber Orleans - Orleans
Gf 2004-043-0010
Gf 2010-011-0048
Gf 84-58-988
Gf Nf 10-1026
Gf-Ga 52-42
Glera
Gm 674-1
Goldmuskateller - Muskateller
Grenache blanc
Grenache noir - Grenache
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Grünfränkisch
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Malbec
Manzoni bianco - Manzoni bianco
Mariensteiner
Marsanne blanche - Marsanne
Marselan
Merlot
Merlot Kanthus
Merlot Khorus

Monastrell - Mourvèdre
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Nobling
Optima 113 - Optima
Ortega
Palas
Perle
Petit Manseng
Petit Verdot
Petite Syrah
Phoenix - Phönix
Pinot Nova
Pinotage
Pinotin
Piroso
Pollux
Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prior
Reberger
Regent
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Roesler - Rösler
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Roussanne
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese

Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Nepis
Sauvignon Rytos
Sauvignon Sary
Sauvitage
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Siegerrebe
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
Syrah
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
VB 91-26-8
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave
Veritage
Vidoc
Villaris
Viognier
We 70-281-36
We 70-281-37
We 73-45-84
We 94-26-36
We 94-27-5
We 94-28-32
We S 509
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch - Heunisch

Weißer Lagler

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

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

Sotto il profilo della struttura geologica l'Haardtrand e il Vorderpfälzer Tiefland appartengono all'Oberrheingraben (fossa dell'Alto Reno), una fossa tettonica disposta in direzione NNE-SSO. La viticoltura nella zona di produzione «Pfalz» è limitata al Vorderpfalz (Palatinato anteriore) e al Rheinpfalz (Palatinato renano), ossia dal limite dei monti del Pfälzerwald (selva del Palatinato) a ovest fino al Vorderpfälzer Tiefland (bassopiano del Palatinato anteriore), che comprende la parte centrale e orientale, passando per l'Haardtrand. L'altitudine media della superficie vitata è di circa 170 m sul livello del mare. La viticoltura è prevalente nella zona dell'Haardtrand, e negli interfluvi e negli altopiani ricoperti da loess. Le pendenze massime dei declivi, che raggiungono il 60 % (pendii ripidi), sono riscontrano nella parte occidentale, al limite del Pfälzerwald e nell'Haardtrand. Gli interfluvi e gli altopiani sono prevalentemente pianeggianti (pendenza < 10 %). La pendenza media dei declivi dell'intera superficie vitata del Palatinato è di circa il 4,5 %. Il valore medio dell'esposizione è di 140 ° (sud-est).

Verso est il Pfälzerwald si fonde con le frange collinari dell'Haardtrand, che costituisce la vera zona di frattura dell'Oberrheingraben (fossa dell'alto Reno). La struttura geologica di quest'area, larga solo pochi chilometri, è molto eterogenea. Accanto a sedimenti terziari sono presenti localmente anche rocce mesozoiche che, a loro volta, sono spesso completamente ricoperte da sedimenti quaternari più o meno consistenti. Gran parte delle viti coltivate nella regione vitivinicola «Pfalz» cresce su terreni di loess e/o argilla di loess. La vite è coltivata anche su argille, sabbie e ghiaie fluviali quaternarie. Al terzo posto per superficie si trovano i calcari e le marne terziari. Complessivamente meno diffuse sono le superfici di produzione situate su arenarie del Rotliegend e del Buntsandstein. I calcari, le marne e le dolomiti del Muschelkalk, del Keuper e del Giurassico rappresentano rocce quasi esotiche. Le vulcaniti del Rotliegend e del Terziario e le rocce del periodo Cambriano del Paleozoico sono presenti in depositi completamente isolati.

Per quanto riguarda la formazione del terreno, i sedimenti più importanti sono il loess e l'argilla di loess, in cui si sono sviluppati luvisol, černozëm o pararendzine. Sui sedimenti fluviali si trovano perlopiù regosol e terre brune, nelle aree alluvionali anche terreni alluvionali e suoli idromorfi a gleysol. Sui sedimenti terziari affioranti si sono sviluppati molti tipi di terreno, tra i quali i suoli ferrallitici e fersiallitici e dalle Terrae calcis rappresentano una particolarità. Nonostante i terreni viticoli siano lavorati in profondità (solchi), spesso è ancora possibile riconoscere i differenti tipi di terreni naturali.

Le condizioni climatiche della superficie coltivata a vite del Palatinato possono essere così sintetizzate: la temperatura media annua è di circa 10 °C e la temperatura media nel periodo vegetativo è di 14,7 °C. Generalmente i valori delle temperature tendono ad aumentare da ovest (Haardtrand) verso est (pianura del Reno). La media annuale delle precipitazioni è di circa 655 mm, di cui mediamente il 60 % (390 mm) si verifica durante il periodo vegetativo. Le precipitazioni più elevate si registrano nella parte sudoccidentale del Palatinato, mentre le precipitazioni medie annue più basse si riscontrano nelle zone nordorientali. Nella regione del Palatinato le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di circa 665 000 WH/m^2 durante il periodo vegetativo.

Fattori antropici: poiché i viticoltori lavorano grandi parcelle contigue sono possibili un buon grado di meccanizzazione e un utilizzo economicamente efficiente delle superfici. I viticoltori apprezzano la grande varietà di vitigni disponibili e ne sfruttano il potenziale di sviluppo sui diversi tipi di terreno, offrendo così al consumatore un'ampia gamma di aromi. Negli ultimi 20 anni il settore vitivinicolo ha conosciuto un forte slancio, testimoniato da un numero crescente di giovani produttori di primo piano. L'influenza dell'uomo si basa su una tradizione vitivinicola secolare.

Categorie di prodotti vitivinicoli

I legami descritti riguardano la produzione del prodotto di base, ossia l'uva, che mantiene una propria specificità per via della diversità dei suoli e della relativa lavorazione. Dopo la vendemmia si procede alla classificazione nella corrispondente categoria di qualità della produzione vitivinicola.

Categoria «Vino»

I vini di qualità devono rispettare i requisiti minimi specificati per ciascuna categoria di vitigni al punto 3.2 del disciplinare di produzione e possono essere arricchiti. I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2 del disciplinare di produzione e non possono essere arricchiti. Durante la produzione del prodotto di base, ossia le uve destinate alla produzione di vini con predicato, il viticoltore può adottare misure di cura speciali nel periodo vegetativo, come ad esempio la sfogliatura intorno ai grappoli o il diradamento di questi ultimi, per ottenere una qualità migliore e una composizione più intensa dei componenti delle uve. Inoltre un ulteriore influsso umano permette di conferire al prodotto finale, il vino con predicato, un carattere specifico attraverso le diverse forme di affinamento in cantina.

Categoria «Vino frizzante»

Per quanto concerne i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate, il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi per il vino di qualità della rispettiva zona di produzione, elencati al punto 3.2 del disciplinare di produzione. Durante il processo di fermentazione si conserva una parte dell'anidride carbonica naturale sviluppata.

Categoria «Vino spumante di qualità»

Il prodotto di base deve possedere i requisiti specificati al punto 3.2 del disciplinare di produzione. In base allo stato di vegetazione e alla posizione, le uve dei vigneti scelti per la produzione del vino di base devono essere raccolte prima, al fine di conservare la struttura acida pregnante per un vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate o un Winzersekt. La produzione avviene mediante una prima o una seconda fermentazione in vasca o in bottiglia. Qualora si ricorra alla pratica specifica della fermentazione tradizionale in bottiglia, è necessario che il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. In tal caso il prodotto deve maturare in bottiglia per almeno nove mesi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Vino, vino spumante di qualità, vino frizzante

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per poter utilizzare le menzioni tradizionali in etichetta, i vini di qualità, i vini con predicato, i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate o i vini spumanti prodotti in regioni delimitate devono aver precedentemente superato un controllo ufficiale. Il numero di controllo («amtliche Prüfungsnummer» o «A.P.-Nr.») assegnato in questo contesto deve essere riportato in etichetta e sostituisce quello del lotto.

I vini e i prodotti vitivinicoli, oltre alla denominazione protetta esistente per il vino, devono riportare obbligatoriamente in etichetta una delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera a), del disciplinare di produzione. L'indicazione in etichetta delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera b), del disciplinare di produzione è facoltativa.

È consentito utilizzare elementi di designazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Inoltre il registro dei vigneti (Weinbergsrolle) stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (Großlage) e singole (Einzellage), nonché campi aperti di antica definizione (Gewann). Nel registro dei vigneti vengono registrati i confini delle località e delle zone secondo le denominazioni catastali (territorio comunale, superficie coltivata (Flur), campo aperto di antica definizione (Gewann), particella catastale (Flurstück)). Il registro è gestito dalla camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato. L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti si fondano sulle seguenti basi giuridiche:

— articolo 23, terzo e quarto comma, della legge sul vino (Weingesetz);

— articolo 29 dell'ordinanza sul vino (Weinverordnung);

— legge del Land sulla determinazione di località e zone e sul registro dei vigneti (legge sui vigneti - Weinlagengesetz);

— articolo 2, punto 16, dell'ordinanza del Land sulle competenze a seconda del settore del diritto del vino (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Una modifica della delimitazione delle unità geografiche più piccole è consentita soltanto con il consenso dell'organizzazione competente ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino. Sempre ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino, qualsiasi modifica deve essere comunicata dall'organizzazione competente al Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione).

Link al disciplinare del prodotto

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein