Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al 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/2024/579)

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

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

«Rheinhessen»

PDO-DE-A1274-AM02

Data della comunicazione: 26.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Descrizione delle modifiche**

a) *Caratteristiche analitiche e/o organolettiche*

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

b) *Varietà di uve da vino*

Al punto 8 del disciplinare di produzione sono specificate finora le varietà di uve da vino seguenti:

per i vini bianchi

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muskateller, Moscato, Muscat), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Roter Elbling (Elbling, Elbling Rouge), Roter Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Rouge), 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 Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling, Riesling renano, Klingelberger), 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, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

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

MODIFICHE

D'ora in poi i termini «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa» sostituiranno i termini «per i vini bianchi» e «per i vini rossi e rosati»

Vengono aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca

«Adelfränkisch, Alvarinho, Blütenmuskateller, Chenin blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Früher Leipziger, Furmint, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324-58, Gm 6423-12, Gm 6427-5. Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne blanche, Muscabona, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, Semillon, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.»;

varietà a bacca rossa

«Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret noir, Cabernet Jura, Calabrese, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Divico, Gamay noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm 8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot nova, Primitivo, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.».

I sinonimi sono soppressi.

c) *Condizioni applicabili*

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.

d) *Autorità di controllo*

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

e) *Altro*

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 seguenti modifiche:

al punto 9.4.1 del disciplinare di produzione (categoria «Vino») si inserisce un'integrazione. 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 poi integrata come segue: «I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2 e non possono essere arricchiti.»;

si riformula il 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»;

al punto 9.4.3 del disciplinare di produzione (categoria «Vino spumante di qualità») si aggiunge la prima fermentazione. 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.

2. **Motivi delle modifiche**

a) *Caratteristiche analitiche e/o organolettiche*

Con la soppressione della tabella di conversione, viene meno il fondamento giuridico per indicare il peso minimo naturale 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 del peso minimo naturale 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 del peso minimo naturale del mosto, per poter commercializzare prodotti con la DOP «Rheinhessen». 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 il peso del mosto nel suddetto registro.

b) *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 finora 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.

In futuro le varietà di uve saranno riportate sotto i titoli «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa» anziché sotto i titoli «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.

c) *Condizioni applicabili*

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.

d) *Autorità di controllo*

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

e) *Altro*

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

Si riformula il punto 9.4.2 del disciplinare di produzione (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 del disciplinare di produzione (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**

Rheinhessen

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. Vini di qualità bianchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini sono affinati prevalentemente come vini varietali, che rispecchiano la tipicità delle differenti varietà di uve. Il colore varia solitamente dal giallo pallido al giallo paglierino, spesso con riflessi verdi. Grazie alla vinificazione delicata questi vini si caratterizzano per aromi primari di frutti gialli e tropicali, talvolta accompagnati anche da note floreali di noce moscata, da una dolcezza e un'acidità finemente armonizzate e un'impressione sensoriale fresca e netta.

I vini della varietà Riesling sono particolarmente adatti a esprimere le differenze tra i vari terroir del «Rheinhessen». Sono generalmente caratterizzati da un'acidità pregnante e associano la mineralità a un elegante carattere fruttato. Soprattutto i vini affinati in barrique e tonneau sono spesso caratterizzati da una fermentazione malolattica e delicati aromi tostati. I vini ottenuti dall'assemblaggio di diverse varietà presentano spesso residuo zuccherino e gusto amabile.

La designazione «Liebfrau(en)milch» può essere usata unicamente per gli assemblaggi che sono composti per almeno il 70 % dalle varietà Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau o Kerner e il cui gusto è pertanto caratterizzato da tali vitigni.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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. Vini di qualità rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini sono prodotti sia come varietali sia come assemblati. Hanno colore dal rosso e al rosso profondo, spesso con riflessi bluastri e violetti, e sono contraddistinti da aromi di frutti rossi e bacche. I vini di corposità media presentano un'acidità morbida e una struttura tannica discreta e sono molto fruttati. I vini di grande corposità, accanto a un fruttato rosso concentrato, possono avere aromi speziati e tostati.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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	

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Sono vini di colore da rosso pallido a rosso chiaro. I «Blanc de Noir» hanno il colore del vino bianco e sono ottenuti esclusivamente dalla pigiatura di uve rosse. Hanno prevalentemente una corposità media e presentano aromi finemente pronunciati di frutti rossi e bacche, accompagnati da un'acidità fresca e vivace.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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. Vini di qualità «Rotling»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Sono vini di colore da rosso pallido a rosso chiaro ottenuti dall'assemblaggio di uve o mosti bianchi e rossi. Hanno prevalentemente una corposità media e il loro gusto unisce gli aromi di frutti gialli e rossi.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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

È un vino fine con titolo alcolometrico generalmente moderato, acidità fresca e vivace e vinosità accentuata.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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

L'utilizzo di uve pienamente mature conferisce ai vini una pienezza armonica e un carattere intenso e netto di frutta gialla, spesso sostenuto da una decisa dolcezza fruttata. Il colore è prevalentemente giallo paglierino, ma può tendere talvolta al giallo dorato.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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

L'utilizzo di uve da pienamente mature a stramature, idealmente però ancora sane, si palesa abitualmente nel colore giallo dorato. I vini hanno un gusto netto di frutti gialli e tropicali e possono arrivare a presentare aromi di frutta disidratata che si rafforzano con l'avanzare dell'invecchiamento. In particolare nei vini della varietà Riesling, il residuo zuccherino perlopiù elevato è accompagnato da un'acidità chiaramente percepibile.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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

Questi vini sono ottenuti da uve stramature, appassite o attaccate da muffa nobile (*Botrytis*) e presentano prevalentemente colore dorato intenso, con l'avanzare dell'invecchiamento anche ambrato. Il gusto è caratterizzato di solito da una dolcezza piena, accompagnata da un titolo alcolometrico da basso a moderato. Tipici di questi vini sono gli aromi concentrati di uva passita, frutta disidratata e miele, accompagnati da note speziate.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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

Questi vini sono ottenuti in gran parte da uve sane, mature che al momento della vendemmia e della pigiatura sono gelate per effetto delle condizioni atmosferiche; ciò consente di ottenere un titolo alcolometrico naturale molto elevato grazie alla concentrazione dei componenti dell'uva senza l'influenza di muffa nobile. Pertanto questi vini hanno perlopiù colore giallo paglierino, elevata dolcezza fruttata e acidità concentrata.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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

Questi vini sono ottenuti da uve stramature, appassite o attaccate da muffa nobile (*Botrytis*) e presentano prevalentemente colore dorato intenso, con l'avanzare dell'invecchiamento anche ambrato. Il gusto è caratterizzato di solito da una dolcezza piena, accompagnata da un titolo alcolometrico da basso a moderato. Tipici di questi vini sono gli aromi concentrati di uva passita, frutta disidratata e miele, accompagnati da note speziate. I vini «Trockenbeerenauslese» si distinguono dai vini «Beerenauslese» per il maggiore grado di concentrazione e una maggiore influenza della muffa nobile sull'aroma.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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

I vini spumanti sono ottenuti prevalentemente da vini varietali. Il loro gusto è caratterizzato dal tipo di vitigno utilizzato e presentano spuma fine.

Sono denominati «Crémant» gli spumanti che presentano spesso una struttura morbida e cremosa, accompagnata da una corposità elegante e un perlage molto fine.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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

I vini frizzanti sono freschi, fruttati e vivaci. Sono ottenuti prevalentemente da varietà aromatiche, che ne determinano il gusto.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Rheinhessen», 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 denominazione di origine protetta comprende le superfici vitate site nei comuni di Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein 1, Bodenheim, Bornheim (Alzey-Worms), Bubenheim (Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim,Flörsheim-Dalsheim, Flonheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim, Heidesheim am Rhein, Hillesheim (Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lörzweiler, Lonsheim, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mörstadt, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim, Wackernheim, Wahlheim, Wallertheim, Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wöllstein, Wörrstadt, Wolfsheim, Wonsheim, Worms, Zornheim, Zotzenheim.

La produzione di vini di qualità, vini con predicato, vini spumanti prodotti in regioni delimitate o vini frizzanti di qualità con la denominazione protetta «Rheinhessen» deve avvenire nella zona di produzione, in un'altra zona di produzione del Land Renania-Palatinato oppure in una zona di produzione di un Land limitrofo.

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

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube - Grüne Bettlertraube

Blauburger

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

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

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 Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calabrese - Nero d'Avola

Calandro

Calardis Blanc

Carménère

Chardonnay

Chatus

Chenin Blanc

Cumdeo blanc

Cumdeo rouge

Dakapo

Dalkauer

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Früher Leipziger

Früher Malingre - Malinger

Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans - Orleans

Glera

Gm 324-58

Gm 6421-15

Gm 6421-2

Gm 6423-12

Gm 6427-5

Gm 674-1

Gm 7217-5

Gm 789-10

Gm 7926-1

Gm 7941-11

Gm 8210-1

Goldmuskateller - Muskateller

Goldriesling

Grenache noir - Grenache

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner - Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Jakob Gerhardt Blanc - Jakob Gerhardt blanc

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni bianco - Manzoni bianco

Mariensteiner

Marsanne blanche - Marsanne

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Mucabona

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Nobling

Optima 113 - Optima

Orangentraube

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Piroso

Pollux

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rheinfelder
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
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
Rubinet
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Cita
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Savagnin Blanc - Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Heunisch
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Septimer
Siegerrebe
Silcher
Sirius
Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tannat

Tauberschwarz

Tempranillo

VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Villaris

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Wildmuskat

Würzer

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

8.1.

La superficie della zona di produzione vitivinicola del «Rheinhessen» coincide pressappoco con le colline dell'Assia renana e con il bacino di Magonza. L'orografia dell'Assia renana è caratterizzata da altipiani di calcare resistente solcati da ampi avvallamenti con dolci colline e bassopiani. Le aree più elevate degli altipiani si trovano tra 250 e 300 m sul livello del mare, mentre i bassopiani si trovano tra 100 e 150 m. La viticoltura è concentrata sui pendii, che hanno però una pendenza media di circa il 7 %. La coltivazione su terreni ripidi è praticata principalmente nella zona intorno a Nierstein e Bingen. In media le viti sono coltivate a un'altitudine di 175 m sul livello del mare, e sono esposte prevalentemente da sud-est a sud-ovest.

La zona vitivinicola «Rheinhessen» è composta perlopiù da sedimenti terziari e quaternari che poggiano su uno zoccolo di rocce del Rotliegend, che affiorano in superficie soltanto nell'estrema zona sudoccidentale del «Rheinhessen» e presso Nierstein (Niersteiner Horst). La maggior parte del «Rheinhessen» è formata da rocce terziarie, prevalentemente ricoperte da strati di sedimenti quaternari (argilla di loess, terrazze fluviali, sedimenti alluviali, sedimenti di pendio). Gli altipiani del «Rheinhessen» sono costituiti da rocce calcaree terziarie, mentre i pendii, le colline e i bassorilievi si sono sviluppati in marne terziarie più tenere. Le rocce calcaree degli altipiani sono perlopiù ricoperte da loess, mentre i calcari e le marne dei pendii sono spesso coperti da loess o sedimenti di pendio; le marne dei bassopiani sono invece ricoperte da sedimenti alluviali, delle terrazze o da spostamento. Nella parte nordoccidentale della zona vitivinicola «Rheinhessen», in prossimità di Bingen, affiorano quarziti devoniane e scisti argillosi. Nella composizione del terreno il loess e l'argilla di loess costituiscono il principale substrato di partenza. Le condizioni climatiche della superficie adibita a viticoltura nella zona di produzione «Rheinhessen» possono essere così sintetizzate: la temperatura media annua è di circa 9,9 °C e la temperatura media durante il periodo vegetativo è di 14,6 °C. Le aree con le temperature medie annue più basse si trovano nella parte sudoccidentale della zona di produzione, al confine con il bacino della Saar-Nahe. Temperature intermedie si registrano nelle colline dell'Assia renana, mentre le temperature medie annue più elevate si raggiungono nelle zone più vicine all'Oberrheingraben (fossa dell'alto Reno). La media annuale delle precipitazioni è di circa 550 mm, di cui mediamente il 65 % (355 mm) si verifica durante il periodo vegetativo. Nella regione del «Rheinhessen» le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di circa 650 000 WH/m^2 durante il periodo vegetativo.

Poiché i viticoltori lavorano grandi parcelle contigue è possibile 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, testimoniata da un numero crescente di giovani produttori di primo piano. L'influenza dell'uomo si basa su una tradizione vitivinicola secolare.

8.2. *Vino*

I legami descritti ai punti da 9.1 a 9.3 del disciplinare 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.

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, 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.

8.3. *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.

8.4. *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)**

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) costituisce 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), 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