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/2024/575)

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

«Landwein der Saar»

PGI-DE-A1289-AM01

Data della comunicazione: 19.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Descrizione delle modifiche

a) *Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche e/o organolettiche*

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e il peso minimo naturale del mosto del «Landwein der Saar» vengono indicati separatamente. Il contenuto rimane invariato. 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.»

È stata inoltre fornita una descrizione organolettica dei vari prodotti.

b) *Delimitazione della zona*

Viene ridefinita la zona della denominazione di origine protetta (DOP) «Landwein der Saar».

Vengono elencati i singoli comuni, compresi i territori comunali.

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

Viene modificata la zona in cui è possibile produrre il «Landwein der Saar», che finora comprendeva la sola zona di produzione della Saar. La disposizione viene adeguata alle norme di legge e consente d'ora in poi di produrre il «Landwein der Saar» anche in un'altra zona dello stesso Land o di un Land limitrofo:

«La produzione del Landwein è consentita in una zona diversa dalla zona vitivinicola del Landwein in cui sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona di produzione si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.»

c) *Varietà di uve da vino*

Al punto 7 (d'ora in poi al punto 8) del disciplinare di produzione sono finora specificate le varietà di uve da vino seguenti:

per i vini bianchi

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

per i vini rossi e rosati

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

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

MODIFICHE

D'ora in poi le voci non si intitoleranno più «per i vini bianchi» e «per i vini rossi», bensì «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa».

Vengono aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca:

«Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernal, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, We 86-708-86.»

varietà a bacca rossa:

«Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.»

Vengono soppresse le varietà seguenti:

vino bianco:

«Merzling».

d) *Altri requisiti per un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP*

Le disposizioni normative che riflettono il diritto in vigore secondo cui il 100 % delle uve utilizzate per la produzione deve provenire dalla zona delimitata omonima e il residuo zuccherino non deve superare i valori massimi ammissibili previsti per i vini «abboccati» vengono mantenute anche dopo la modifica normativa. Tali norme non vengono più presentate come requisiti del diritto nazionale, bensì come requisiti di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP (consorzio di tutela). La percentuale del 100 % viene d'ora in poi indicata esplicitamente e si fa riferimento all'elenco di identificazione della zona delimitata e a quello delle varietà di uve da vino contenuti nel disciplinare.

La formulazione della disposizione «Il "Landwein der Saar" può essere prodotto unicamente con uve provenienti da superfici vitate e varietà di uve autorizzate.»

è sostituita dalla formulazione «Il "Landwein der Saar" deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni e dai territori comunali elencati al punto 4 e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8.»

Per quanto riguarda la norma sul residuo zuccherino si è modificata solo la dicitura «Landwein» in «Landwein der Saar».

e) *Autorità di controllo*

Al punto 11 del disciplinare di produzione è stato modificato il numero di fax e sono stati corretti i compiti dell'autorità di controllo. La competenza per il rilascio delle autorizzazioni per i nuovi impianti è stata infatti trasferita dalla camera dell'agricoltura della Renania-Palatinato (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, LWK) all'agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE).

f) *Altro*

Modifiche redazionali in linea con le prescrizioni UE. Si tratta di tutte le modifiche che riflettono la normativa in vigore. Ciò può avvenire attraverso un riferimento alla normativa in vigore o la soppressione del passaggio pertinente.

2. **Motivi della modifica**

a) *Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche e/o organolettiche*

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e il peso minimo naturale del mosto vengono indicati in un punto separato affinché il disciplinare di produzione sia più chiaro. 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 il «Landwein der Saar». 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 minimo del mosto nel suddetto registro.

Le descrizioni organolettiche sono state differenziate maggiormente per rispecchiare meglio i diversi prodotti.

b) *Delimitazione della zona*

La delimitazione prevista della zona non è arbitraria, bensì necessaria per evitare svantaggi considerevoli per la viticoltura e l'agricoltura, la collettività, l'ecosistema e la regione della Saar, tenuto conto del paesaggio rurale coltivato che si è sviluppato nel corso del tempo.

I motivi della delimitazione della zona sono illustrati più dettagliatamente di seguito.

Le misure fitosanitarie attuate in viticoltura non sono sempre compatibili con altre colture e, pertanto, occorre disporre di un terreno vitato chiuso per garantire la qualità.

Le misure fitosanitarie sono necessarie per la viticoltura, ma non sempre compatibili con altre colture. La coesistenza di superfici adibite alla viticoltura e ad altri usi (ad esempio prati, seminativi o colture ortofrutticole) provoca spesso problemi che, per quanto possibile, dovrebbero essere evitati.

— Quanto più un vigneto è chiuso e quanto più sono ridotti i punti di contatto tra le superfici vitate e quelle adibite ad altri usi (seminativi, frutteti, prati ecc.), tanto più diminuiscono anche gli effetti negativi sulla coltivazione della vite e sulla qualità dei vini. Ciò è dovuto alle particolari esigenze gestionali della viticoltura, soprattutto per quanto riguarda la protezione fitosanitaria. In molti pendii ripidi storici la protezione fitosanitaria delle colture avviene mediante irrorazione con elicottero, che, per motivi tecnici e fisici, comporta un rischio maggiore di dispersione rispetto all'applicazione a terra. Per un'irrorazione efficace dei pendii con l'elicottero è bene ricorrere a un sistema geometrico basato su lunghe linee rette. Ciò richiede la presenza di un terreno vitato continuo.

Gli agricoltori e i viticoltori sono tenuti a prevenire la dispersione dei pesticidi su altre colture e superfici, anche rispettando determinate distanze. Non è quindi possibile irrorare le viti in prossimità dei confini del vigneto, il che ne rende impossibile la coltivazione. Lo stesso vale per seminativi, prati e frutteti che confinano con i vigneti. Vigneti dispersi comportano quindi perdite economiche per tutti gli operatori agricoli. Il problema è particolarmente accentuato nel caso di superfici che richiedono l'uso di elicotteri, dato che l'elicottero è tenuto a rispettare distanze particolarmente grandi a causa del rischio di dispersione maggiore. Se si spostano le superfici vitate, quelle che erano superfici vitate diventano zone dalle quali è necessario rispettare le distanze. Ne deriva quindi uno svantaggio economico per le superfici vitate restanti.

— Se, nonostante l'uso corretto, il prodotto viene disperso su appezzamenti di terreno limitrofi adibiti ad altri usi, si possono verificare danni vegetativi indesiderati in detti terreni, perdite di qualità o la perdita di commerciabilità del prodotto a seguito della presenza di determinati residui di prodotti fitosanitari. I prodotti fitosanitari utilizzati in viticoltura, nei seminativi e nei frutteti differiscono talvolta notevolmente per quanto riguarda l'ambito di applicazione, l'approvazione specifica in funzione del tipo di coltura e i tempi di attesa. Se, nonostante l'impiego di buone prassi, vengono dispersi su colture limitrofe prodotti non consentiti per queste ultime, in caso di esami dei residui, a seguito di analisi precise e bassi valori massimi di residui, può risultare che i relativi prodotti ottenuti non siano commercializzabili. Si tratta di casi frequenti nella pratica. Sebbene l'autore dei danni possa essere ritenuto responsabile, mantenendo le superfici vitate chiuse è possibile comunque ridurre al minimo le superfici marginali ed evitare quindi problemi.

Tutela della collettività e dell'ecosistema attraverso pendii ripidi coltivati

Oggi i pendii ripidi contribuiscono in modo considerevole alla protezione dall'erosione e dalla lisciviazione. La coltivazione su terrazzamenti e i muri dei vigneti impediscono alle acque di scorrere in superficie lungo l'asse di caduta. Le viti e l'inerbimento stabilizzano il suolo e vengono mantenuti grazie a continui interventi di conservazione. Una gestione del suolo corretta garantisce una buona struttura dello stesso e un'elevata infiltrazione di acqua nel suolo. Nel complesso l'erosione è ridotta al minimo, l'acqua viene tamponata durante le forti piogge e i nutrienti (soprattutto i fosfati) non vengono più lisciviati dalle acque che scorrono in superficie. Senza una gestione attiva le terrazze e i muri si deteriorerebbero. Il suolo verrebbe invaso da cespugli e perderebbe fertilità e struttura. In caso di forti precipitazioni ne risulterebbero erosione, lisciviazione del suolo e dei nutrienti e frane. I residenti e il traffico sarebbero in pericolo e si verificherebbero danni.

In viticoltura molti metodi di gestione e protezione sono applicabili ed efficaci solo su un terreno vitato continuo.

— Per garantire la produzione sostenibile di vini di qualità elevata, sono importanti strategie di protezione delle colture a basso impatto che portino vantaggi qualitativi, ecologici ed economici.

— Metodi ampiamente diffusi e consolidati da anni, come ad esempio l'uso dei feromoni per combattere la tignola della vite, funzionano soltanto su grandi superfici vitate continue. Infatti solo così, attraverso il metodo della confusione sessuale, è possibile impedire la proliferazione degli insetti nocivi al di fuori del vigneto e il loro ingresso nelle zone vitate. Questo è anche l'unico modo per evitare un dispendioso doppio collocamento dei diffusori (confini con le altre colture, tipi di utilizzo o altra vegetazione). Inoltre in Renania-Palatinato il programma di sviluppo «EULLE» (misure ambientali, sviluppo rurale, agricoltura, alimentazione) prevede la promozione di metodi biotecnici di protezione in viticoltura soltanto a partire da una superficie continua minima di 2 ettari. Se gli appezzamenti scendessero al di sotto di 2 ettari a seguito della destinazione di singole superfici vitate a seminativi, le restanti superfici vitate non sarebbero più ammissibili a beneficiare di finanziamenti per l'uso del ferormone RAK e ne deriverebbe uno svantaggio economico per gli operatori agricoli. Senza sostegno finanziario la protezione biotecnica delle colture non sarebbe attualmente sostenibile dal punto di vista economico. Il risultato è un maggiore impiego di insetticidi, che a sua volta ha conseguenze negative per l'ecosistema.

— I terreni vitati chiusi sono inoltre necessari, sia sotto il profilo tecnico che economico, per proteggere le uve mature dai danni causati dagli uccelli, in quanto è l'unico modo per fornire una protezione efficace.

— I terreni vitati chiusi contribuiscono anche a prevenire i danni provocati dalla selvaggina:

la limitazione della popolazione è necessaria dal punto di vista della viticoltura, perché i danni causati dalla selvaggina nei vigneti della Renania-Palatinato non sono risarcibili. In questo modo diminuisce inoltre il rischio di diffusione della peste suina africana, una epizoozia che è soggetta a obbligo di segnalazione e rappresenta un rischio notevole per l'allevamento di animali in Germania. La lotta ai cinghiali è più facile e meno onerosa in un terreno vitato chiuso rispetto ai territori comunali con diverse colture, come vigneti, seminativi e frutteti, che offrono proprio ai cinghiali rifugi e risorse alimentari.

— Alla luce dell'importanza crescente dell'irrigazione a goccia nei vigneti, cui si ricorre soprattutto negli impianti giovani per favorire la crescita della vite, le zone vitate chiuse costituiscono un vantaggio notevole per la costruzione e il funzionamento delle infrastrutture necessarie a tal fine (pozzi, condutture ecc.). Ciò rende più efficienti ed economici tanto l'approvvigionamento comune di acqua quanto l'utilizzo congiunto delle linee di trasporto e distribuzione.

— Le condizioni di gestione sono diverse in viticoltura rispetto, ad esempio, ai seminativi, particolarmente sui pendii ripidi nella regione. Se queste zone non venissero più utilizzate per la viticoltura, rischierebbero di essere invase da cespugli, in quanto queste località non sono adatte alla coltivazione di seminativi o all'utilizzo come superfici prative. Tali superfici incolte potrebbero essere colonizzate da piante, per esempio i rovi, che ospitano parassiti indesiderati come il moscerino dei piccoli frutti, che possono mettere in pericolo la salute e la qualità delle uve dei vigneti limitrofi.

Il paesaggio rurale coltivato che si è sviluppato nel corso del tempo e il suo aspetto contraddistinto da vigneti tradizionali sono caratteristici del territorio di questo Landwein e della sua reputazione.

— I vigneti contigui, che da secoli seguono il corso del fiume e l'orografia naturale, caratterizzano il paesaggio e di conseguenza definiscono il carattere della regione per gli abitanti del territorio, per gli operatori del settore vitivinicolo della regione, per gli esperti e anche per i consumatori.

— Il trasferimento della coltivazione in terreni tradizionalmente adibiti a seminativi comporterebbe un cambiamento del paesaggio consolidatosi nel corso dei secoli e, conseguentemente, del paesaggio rurale coltivato che si è sviluppato.

— Tale paesaggio rurale funge tanto da sfondo per la pubblicità del vino quanto da attrazione turistica, garantendo dunque la base economica per numerose attività turistiche, quali la ristorazione e il settore alberghiero. Se il disciplinare di produzione non contenesse alcuna delimitazione della zona e fosse quindi possibile uno spostamento in superfici destinate a seminativi, le superfici di numerosi vigneti tradizionali, come già spiegato sopra, sarebbero minacciate dall'invasione indesiderata di cespugli in quanto, per via delle dimensioni ridotte, della conformazione e spesso della scarsa accessibilità non sarebbero adatte a usi diversi dalla viticoltura. Oltre alle conseguenze ecologiche, l'invasione di cespugli avrebbe anche conseguenze economiche, dato che il paesaggio sarebbe considerato visivamente poco attraente dalla maggior parte dei turisti.

- Grazie alle caratteristiche della regione, l'IGP «Landwein der Saar» gode di un'immagine positiva presso le attività commerciali e i consumatori. L'acquisto e il consumo di vini della Saar richiamano alla mente del consumatore immagini di questo paesaggio rurale coltivato. evocando forse per qualcuno una vacanza e lo splendido paesaggio. Ciò rende l'IGP «Landwein der Saar» inconfondibile e unica.

Dai motivi illustrati risulta che la coltivazione di vigne su terreni continui comporta vantaggi di diverso genere per i proprietari e gli operatori dei vigneti, nonché per l'ambiente e la collettività. Di conseguenza la quota di vigneti dispersi e isolati già esistenti non dovrebbe aumentare, visti i numerosi svantaggi descritti.

Nel disciplinare di produzione la zona in cui è possibile produrre il «Landwein der Saar» non dovrebbe essere delimitata in maniera più rigorosa rispetto a quanto previsto dalla normativa.

c) *Varietà di uve da vino*

L'elenco delle varietà di uve dovrebbe annoverare tutte le varietà finora classificate coltivate nella zona di produzione, dal momento che hanno già dato buoni risultati in questa zona. 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.

d) *Altri requisiti per un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP*

La norma del 100 % e quella sullo zucchero residuo non sono più previste dalla normativa nazionale e sono pertanto indicate come requisiti di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP (consorzio di tutela) Le modifiche redazionali (ad esempio la menzione esplicita del 100 %) sono state apportate per chiarire il contenuto della disposizione originaria. Non vi è stata alcuna modifica sostanziale.

e) *Autorità di controllo*

Il numero di fax è stato modificato.

La correzione relativa alle nuove autorizzazioni è stata effettuata per riflettere la normativa in vigore.

f) *Altro*

È necessario apportare modifiche redazionali per assicurare la conformità alla normativa dell'UE.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Landwein der Saar

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP – Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

—

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

A seconda della varietà o della composizione dell'assemblaggio, nei vini bianchi predominano in linea di massima note di frutta a granella e a nocciolo autoctona, nonché di agrumi. A seconda della varietà, la gamma può arricchirsi di note verdi ed erbacee e rimandi di erbe aromatiche, come pure di sentori floreali, miele e frutta secca. Il colore varia generalmente dal giallo pallido con riflessi verdolini fino al dorato. Soprattutto i vini bianchi fermentati con le bucce possono assumere una colorazione aranciata con riflessi rossastri e bruni. I vini bianchi possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. I vini hanno generalmente corpo da leggero a medio, associato ad acidità e dolcezza adeguata allo stile. In base allo stile dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata.

Al naso possono presentare una minore tipicità varietale e un minor carattere fruttato. Il vino può esprimere inoltre note ossidative, fenoliche o anche riduttive desiderate, di intensità da discreta a media.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

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 rosato; «Blanc de Noir»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati e i vini «Blanc de Noir» vengono prodotti con varietà a bacca rossa. I vini rosati sono di colore che varia perlopiù dal rosa delicato al rosa, fino al rosso chiaro, eventualmente con riflessi bruni, mentre i vini «Blanc de Noir» hanno il colore dei vini bianchi. Poiché questi vini vengono prodotti come i vini bianchi, predominano al naso soprattutto note fruttate di piccoli frutti e agrumi. Con un'acidità generalmente più elevata, tannini delicati, un tenore alcolico più modesto e un residuo zuccherino più basso, il sapore dei vini rosati si avvicina di più a quello dei vini bianchi. È possibile riscontrare una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

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. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

A seconda della varietà o della composizione dell'assemblaggio, nei vini rossi predominano perlopiù note di frutta a nocciolo e di piccoli frutti autoctoni, come pure di frutta cotta e secca, cui possono aggiungersi sentori verdi e speziati. Il colore varia in particolare dal rosso, di intensità da pallida a media, fino al viola scuro con riflessi talvolta bruni intensi. I vini possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. I vini presentano solitamente un corpo da leggero a pieno e sono in linea di principio contraddistinti da acidità da lieve a evidente. I tannini sono generalmente da appena percettibili a fortemente dominanti, e possono presentare anche un carattere verde.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale del 12 %.

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. *«Rotling»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

In base alla scelta delle varietà i vini «Rotling» presentano perlopiù un colore rosso chiaro da scarico a intenso. Hanno aromi sostanzialmente piuttosto fruttati, talvolta sottilmente speziati e il carattere fruttato può variare a seconda della varietà di uva utilizzata. In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco, con una struttura acida generalmente fresca. È possibile riscontrare una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

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.

Pratica enologica specifica

Si applica la legislazione in vigore.

2.

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Si applica la legislazione in vigore.

3.

Pratiche colturali

Si applica la legislazione in vigore.

5.2. *Rese massime*

1. Resa massima per ettaro

150 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

I prodotti che possono recare l'indicazione geografica protetta «Landwein der Saar», devono provenire da superfici vitate delimitate. Sono incluse le superfici vitate dei comuni e delle frazioni di Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz (Filzen (2770), Kommlingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) e Willtingen (2756).

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

La produzione del Landwein è consentita in una zona diversa dalla zona vitivinicola del Landwein in cui sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona di produzione si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

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

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling – Willbacher

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

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller
Gelber Orleans – Orleans
Gm 4-46
Gm 6414-17
Gm 9224-2
Gm 9337-1
Gm 9620-5
Goldmuskateller – Muskateller
Goldriesling
Grenache noir – Grenache
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Grünfränkisch
Gutenborner
Hartblau
Helios
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Johanniter
Juwel
Kerner
Kernling
Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner
Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Merlot
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Müller Thurgau – Rivaner
Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Optima 113 – Optima
Ortega
Palas
Pamina
Perle
Phoenix – Phönix
Pinot Nova
Pinotin
Piroso
Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Rondo
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 Vltliner
Rubinet
Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvitage
Savagnin Blanc – Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzer Elbling – Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

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

Per tutti i prodotti

Il territorio di produzione della Saar (da Konz a Serrig) si estende su due regioni naturali. La maggior parte della superficie adatta alla viticoltura si trova nella regione naturale del Saarburger Saartal, il cui fianco orientale si ricongiunge alla regione naturale dell'Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, i cui pendii ripidi uniscono i bassopiani della Saartal e gli altopiani di Saar-Ruwer-Hunsrück. In alcune zone dell'Irsch-Wiltinger Hunsrückrand si possono trovare ancora superfici vitate. Le superfici vitate lungo la Saar sono situate a un'altitudine compresa tra i 135 e i 380 m (in media 230 m) sul livello del mare. Se si considerano tutte le superfici vitate della regione viticola della Saar, queste presentano una pendenza media del 23 %. I vigneti sono esposti principalmente (circa il 75 %) a SE-SSO. Se si considera l'intera zona di produzione, l'esposizione media delle superfici vitate è di circa 200° (SSO).

Nella regione viticola della Saar gli scisti argillosi del paleozoico sono di gran lunga predominanti. Si possono trovare sedimenti fluviali (Devoniano) soltanto nella zona del fondo valle della Saar e sulle sue terrazze fluviali dove ricoprono formazioni del Paleozoico. Rocce mesozoiche sono presenti anche nell'estremità occidentale della regione vitivinicola. Sulle arenarie del Buntsandstein non viene praticata in sostanza alcuna forma di viticoltura. Di conseguenza le viti lungo la Saar affondano le radici principalmente in terreni il cui materiale di origine risale al Devoniano. Sugli scisti argillosi del Devoniano si sono formati essenzialmente suoli bruni da poco a molto alcalini.

In alcune zone si trovano anche suoli colluviali risultanti da materiale di riporto del Devoniano. Regosuoli, suoli bruni lisciviati e pseudogley si sono formati su sedimenti fluviali e delle terrazze del Pleistocene parzialmente ricoperti di argilla. Questi rivestono però soltanto un'importanza marginale nella regione viticola della Saar. I suoli bruni poco alcalini formati da materiale del Buntsandstein costituiscono eccezioni assolute. Rappresentano infatti meno dello 0,5 % della superficie vitata complessiva. Nonostante i terreni viticoli siano lavorati in profondità (solchi), spesso è ancora possibile riconoscere i differenti tipi di terreni naturali.

Grazie alla loro posizione protetta, la valle della Saar e le sue valli laterali si contraddistinguono per le loro condizioni termiche favorevoli rispetto alle cime dell'Hunsrück. Se si considerano le superfici vitate dell'intera regione viticola della Saar, la temperatura media si aggira sui 9,5 °C. Nel periodo vegetativo la temperatura media è di circa 14,0 °C. Le precipitazioni medie sono pari a circa 775 mm, di cui in media 480 mm, ossia pressappoco il 60 %, nel periodo vegetativo. Le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di 679 000 Wh/m^2 durante il periodo vegetativo.

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:

il «Landwein der Saar» deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni e dai territori comunali elencati al punto 4 del disciplinare di produzione e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8 del disciplinare di produzione;

il residuo zuccherino di un vino immesso sul mercato con la designazione «Landwein der Saar» non può eccedere il valore massimo consentito per la menzione «halbtrocken» (abboccato).

Link al disciplinare del prodotto

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