C/2025/5177

25.9.2025

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

(C/2025/5177)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Württemberg»

PDO-DE-A1276-AM02 — 1.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Württemberg»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vino

☐ Bevande spiritose

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

Germania

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

Ministero federale dell'Agricoltura, dell'alimentazione e dell'identità regionale

(*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*, BMLEH)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica è una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

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

1. *Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle 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».

È stata fornita una descrizione organolettica dei diversi prodotti.

La modifica è una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. La modifica interessa il documento unico.

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

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; 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 «Württemberg». Le descrizioni organolettiche sono state differenziate maggiormente per rispecchiare meglio i diversi prodotti. Si tratta di mettere in evidenza, da un lato, le caratteristiche organolettiche specifiche e, dall'altro, la grande complessità dei prodotti. A differenza della descrizione precedente, le caratteristiche specifiche si presentano ora più concrete e di più rapida comprensione.

2. *Pratiche enologiche specifiche*

Descrizione

Le spiegazioni precedenti sono state eliminate e si fa ora riferimento alla legge in vigore per quanto riguarda le pratiche enologiche specifiche, le restrizioni pertinenti relative alla vinificazione e le pratiche colturali.

La modifica è una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. La modifica interessa il documento unico.

Motivi

Il riferimento al diritto vigente evita la riproduzione meramente dichiarativa della legislazione nel disciplinare. Quest'ultimo è così semplificato e più chiaro per il lettore, per il quale è evidente a prima vista che non vi sono restrizioni che vadano oltre la legge in vigore.

3. *Varietà di uve da vino*

Descrizione

D'ora in poi i titoli non saranno più «Per i vini bianchi» e «Per i vini rossi e rosati», ma «Varietà a bacca bianca» e «Varietà a bacca rossa».

Nel Baden-Württemberg, sotto il titolo «Varietà a bacca bianca», sono stati aggiunti i vitigni seguenti:

Alvarinho, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chenin Blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Fidelio, Floreal, Gm 7116-1, Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Veltliner, Nobling, Ortega, Petit Manseng, Phoenix, Pinot Iskra, Prinzipal, Rabaner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Savilon, Schönburger, Sémillon, Soreli, Roter Traminer, VB-32-7, Veritage, We 06-734-42, We 70-259-10, We 70-274-12, We 88-96-68, We 88-98-31, We 98-522-4, We S 503, We S 509.

Nel Baden-Württemberg, sotto il titolo «Varietà a bacca rossa», sono stati aggiunti i vitigni seguenti:

Accent, Barbera, Blauburger, Blauer Elbling, Blauer Zweigelt, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carol, Cabernet Jura, Cabertin, Calabrese, Carménère, Dakapo, Divico, Domina, Gamaret, Garanoir, Lagorthi, Laurot, Léon Millet, Levitage, Maréchal Foch, Marselan, Merlot Khorus, Montepulciano, Petit Verdot, Pinotin, Piroso, Primitivo, Reberger, Roesler, Rondo, Rotberger, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzer Urban, Sulmer, Tannat, Touriga nacional, VB 91-26-26, VB 91-26-6, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, We 06-940-37, We 73-45-84, We 77-70-84, We 86-710-15, We 90-6-12, We 93-13-68, We 94-26-36, We 94-28-32, We 94-33-54, Wildmuskat.

In Baviera, sotto il titolo «Varietà a bacca bianca», sono stati aggiunti i vitigni seguenti:

Cabernet Blanc, Goldmuskateller, Grüner Veltliner, Muscaris, Ruländer, Sauvitage, Sauvignac, Souvignier Gris.

In Baviera, sotto il titolo «Varietà a bacca rossa», sono stati aggiunti i vitigni seguenti:

Cabertin, Maréchal Foch, Pinotin.

La modifica è una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. La modifica interessa il documento unico.

Motivi

D'ora in poi i vitigni saranno riportati 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 si regolamenta la possibilità di coltivazione dei vitigni e non il prodotto finito.

L'elenco precedente dei vitigni era incompleto ed è stato integrato con quelli finora autorizzati nell'ambito della coltivazione sperimentale.

Nel Württemberg è presente una grande varietà di vitigni, che dovrebbe riflettersi nel disciplinare della DOP «Württemberg». L'attenzione è rivolta ai vitigni internazionali già diffusi per via della loro capacità di adattazione. L'attenzione è rivolta anche ai cosiddetti «vitigni resistenti alle malattie fungine» i quali, poiché necessitano di trattamenti notevolmente inferiori, contribuiscono a ridurre considerevolmente l'utilizzo di prodotti fitosanitari e a favorire la diffusione della viticoltura biologica. I vitigni menzionati per la prima volta sono coltivati e hanno già dato buoni risultati. I vini prodotti con tali varietà soddisfano i requisiti prescritti dal disciplinare.

4. *Condizioni applicabili previste dalla legislazione dell'Unione o nazionale/Condizioni applicabili di un'organizzazione responsabile della gestione di una DOP/IGP*

Descrizione

Al punto 5 (finora punto 1) del disciplinare è stato chiarito quali menzioni tradizionali sono obbligatorie e quali facoltative nell'etichettatura dei vini e dei prodotti vitivinicoli.

Il punto 10.2 del disciplinare contiene ora le norme per le unità geografiche più piccole. In questo contesto è stato anche precisato che e in quale misura 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*). È stata inoltre indicata la responsabilità della gestione del registro dei vigneti e le basi giuridiche della sua istituzione e gestione.

Al punto 10.3 del disciplinare si stabilisce che, a partire dall'annata 2030, solo i vini abboccati, amabili e dolci potranno beneficiare facoltativamente di un predicato.

Al punto 10.5 del disciplinare si stabilisce che, a partire dall'annata 2026, possono essere commercializzati come vini locali e vini di una singola località solo i vini prodotti nel rispetto dei requisiti di legge per l'uso dei termini «Erzeugerabfüllung» (Imbottigliato dal produttore), «Gutsabfüllung» (Imbottigliato in azienda) e «Schlossabfüllung» (Imbottigliato nella proprietà).

Al punto 10.6 del disciplinare si stabilisce che tutte le varietà elencate al punto «Varietà di uve da vino» sono ammesse per la produzione di vini di una singola località.

La modifica è una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. La modifica interessa il documento unico.

Motivi

La modifica della norma relativa alle menzioni tradizionali dovrebbe chiarire che cosa possa prevedere l'etichettatura dei vini e dei prodotti vitivinicoli della DOP «Württemberg» oltre all'indicazione della denominazione di origine protetta. Le modifiche si basano su un adeguamento necessario alla situazione giuridica attuale.

La norma di cui al punto 10.2 del disciplinare fa riferimento al registro dei vigneti in quanto registro delle indicazioni geografiche più piccole della DOP «Württemberg». Il riferimento ha l'obiettivo di chiarire quali indicazioni geografiche più piccole possono essere utilizzate insieme alla DOP «Württemberg», di precisare la funzione del registro dei vigneti in quanto registro delle unità geografiche più piccole e di stabilire la responsabilità pertinente.

Negli ultimi anni il volume dei vini commercializzati con un predicato è notevolmente diminuito e rappresenta attualmente solo il 4 % circa del volume totale dei vini. La grande maggioranza dei vini «Württemberg» non ha alcun predicato. L'ordinanza sul vino (*Weinverordnung*) prevede che i vini di qualità «Großes Gewächs» non possono avere un predicato e che devono essere solo secchi. Al fine di applicare le disposizioni per i vini di qualità «Großes Gewächs» all'intera piramide di qualità dei vini «Württemberg», conformemente al punto 10.3 del disciplinare, a partire dall'annata 2030 i vini secchi non potranno più riportare predicati.

Il punto 10.5 del disciplinare introduce nuove norme in materia di imbottigliamento del vino locale e del vino di una singola località. La legge sul vino (*Weingesetz*) definisce i requisiti per l'uso dei termini «Erzeugerabfüllung», «Gutsabfüllung» e «Schlossabfüllung». I tipi di imbottigliamento rappresentano l'autenticità delle imprese e la loro credibilità. La nuova piramide di qualità permette ai consumatori di stabilire la provenienza delle uve. Al fine di preservare il valore aggiunto regionale e, per motivi ecologici, di evitare lunghi tragitti, a partire dall'annata 2026, solo i vini prodotti secondo le disposizioni indicate possono essere commercializzati come vini locali o vini di una singola località.

Il Württemberg trae beneficio dalla sua diversità varietale di vitigni a bacca rossa e bianca. Dai dati degli esami di qualità del vino non si può dedurre che attualmente siano commercializzati come vini di una singola località solo singoli vitigni. A norma dell'articolo 39, paragrafo 1, dell'ordinanza sul vino, occorre determinare i vitigni per i vini di una singola località. Il consorzio di tutela ha deciso che per il momento tutti i vitigni possono essere commercializzati come vini di una singola località e ha inserito tale disposizione al punto 10.6 del disciplinare. Questo approccio è coerente con il mantenimento dello status quo. Si prevede che, a partire dal 2026, una grande quantità dei vini attualmente commercializzati come vini di una singola località (circa il 16 % del volume utilizzato per l'esame di qualità) non potrà più essere proposta a seguito delle modifiche dell'ordinanza sul vino (densità minima del mosto per i vini «Kabinett», commercializzazione non prima del 1º marzo dell'anno successivo alla vendemmia, soppressione del comune di riferimento). Conformemente alle decisioni del consorzio di tutela, il tipo di confezionamento (in bottiglie di vetro da 0,75 l) sarà obbligatorio a partire dalla vendemmia 2030. I vitigni di singola località possono costituire un elemento essenziale nella definizione del profilo della DOP «Württemberg». Molte aziende stanno adattando il loro assortimento varietale alle modifiche dell'ordinanza sul vino. Nelle prossime annate emergerà quali prodotti saranno rilevanti in quanto vini di una singola località. Di conseguenza, potrebbero essere adottate ulteriori decisioni per limitare l'elenco dei vitigni.

5. *Autorità di controllo*

Descrizione

Le autorità di controllo e i loro compiti sono stati rimossi dal disciplinare ed elencati in un documento separato.

La modifica è una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. La modifica interessa il documento unico.

Motivi

Le informazioni sulle autorità di controllo non devono necessariamente figurare nel disciplinare, ma possono essere messe a disposizione in un documento separato. Ciò semplifica gli aggiornamenti successivi, in quanto le modifiche o le soppressioni effettuate nel documento separato non sono soggette alla procedura della modifica ordinaria.

6. *Altro*

Sono state apportate alcune modifiche redazionali in linea con le prescrizioni dell'UE.

Sono stati soppresse le parti che riproducevano norme generali in vigore e sono state sostituite dal riferimento alla «legge in vigore».

La struttura del disciplinare è stata adattata al documento unico.

Nonostante l'aggiunta e la soppressione di alcune località, la delimitazione della zona rimane invariata. È descritto soltanto lo status quo delle superfici vitate all'interno del piano di sviluppo viticolo e delle superfici della precedente zona circostante. Sono state inserite le località che sono state costituite di recente sulla base di riforme politiche o che sono state omesse per errore a causa dell'incompletezza del piano di sviluppo viticolo. Dopo i nomi di ogni località sono stati aggiunti tra parentesi i numeri dei rispettivi territori comunali.

Il legame con la zona è stato chiarito in alcuni punti. Le modifiche sono considerate modifiche ordinarie, ai sensi dell'articolo 14 del regolamento delegato (UE) 2019/33, in quanto non invalidano il legame con la zona geografica.

La modifica è una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. La modifica interessa il documento unico.

Motivi

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

Le parti che riproducevano norme generali in vigore sono state pertanto modificate e sono state sostituite dal solo riferimento alla «legge in vigore». Ciò è stato necessario per chiarire in quali punti il disciplinare si limita a riprodurre semplicemente la situazione giuridica.

La struttura del disciplinare è stata adattata al documento unico al fine di garantire una maggiore chiarezza del disciplinare e la coerenza di forma e di contenuto tra i due documenti.

Non sono stati apportati cambiamenti alla delimitazione della zona. Nel disciplinare sono state inserite soltanto le località che sono state costituite di recente sulla base di riforme politiche o che sono state omesse per errore a causa dell'incompletezza del piano di sviluppo viticolo. La soppressione di località dal disciplinare non costituisce ugualmente una modifica della delimitazione della zona ed è soltanto il risultato di riforme politiche.

Al fine di garantire una maggiore chiarezza, i numeri dei territori comunali sono stati riportati tra parentesi dopo i nomi delle località.

Viene ridefinita in modo preciso la zona della DOP «Württemberg» in modo da evitare qualsiasi ambiguità. La descrizione deve essere chiara di modo che i produttori, le autorità competenti e gli organismi di controllo possano identificare inequivocabilmente la delimitazione della zona geografica. L'esatta delimitazione risulta dalle mappe in cui figurano le superfici vitate dei comuni, delimitate per parcella, che possono essere consultate all'indirizzo: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

È stata chiarita la descrizione del legame con la zona geografica per adeguare il disciplinare alle condizioni effettive in loco. Le categorie di prodotti vitivinicoli erano finora elencate solo nel documento unico e, con la presente domanda, sono riportate anche nel disciplinare. Si tratta di un'integrazione di carattere meramente redazionale che, di conseguenza, è considerata una modifica ordinaria.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Württemberg

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

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

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

4.1. *Vino, bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: tipicamente di colore giallo chiaro, con eventuali leggeri riflessi verdolini, può virare, a seconda dei vitigni e dell'annata, verso lo spettro del giallo dorato o verso una tonalità rossastra brillante.

Sapore: carattere fruttato e acido percettibile. A seconda dei vitigni e dell'annata può presentare anche note speziate.

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): —

4.2. *Vino, rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: a seconda dei vitigni può sfoggiare colore dal rosso chiaro al nero, passando per il rosso mattone, il rosso rubino, il rosso granato, il porpora e il bluastro, anche con eventuali tonalità brune.

Sapore: note fruttate e tanniche percettibili, cui si aggiungono sensazioni speziate.

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): —

4.3. *Vino, rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore da rosso pallido a rosso chiaro. A seconda dei vitigni, i singoli vini presentano sfumature rossastre.

Sapore: floreale, fruttato speziato; a seconda dei vitigni utilizzati e del tipo di maturazione, sapore da elegante a strutturato, perlopiù leggermente acido, con una spalla acida piacevole e, al massimo, note tanniche minime.

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): —

4.4. *Weißherbst*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: tipicamente con riflessi rossastri chiari, può virare, a seconda dei vitigni e dell'annata, verso lo spettro del giallo dorato o verso una tonalità rossastra brillante.

Sapore: note fruttate percettibili.

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): —

4.5. *Blanc de Noir*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colori del vino bianco.

Sapore: rimandi principalmente floreali, fruttati e speziati; a seconda dei vitigni utilizzati e del tipo di maturazione, sapore da leggero a strutturato, con una spalla acida piacevole e, al massimo, note tanniche minime.

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): —

4.6. *Vino, «Schillerwein»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore da rosso pallido a rosso chiaro.

Sapore: note fruttate percettibili.

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): —

4.7. *Vino, «Rotling»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore da rosso pallido a rosso chiaro.

Sapore: note fruttate percettibili.

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): —

4.8. *Vino con predicato, «Auslese»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: il colore corrisponde, a seconda del tipo di vino, alle descrizioni dei vini di qualità. In particolare i vini bianchi possono assumere con la maturazione una colorazione ambrata.

Sapore: grazie al titolo alcolometrico volumico naturale dovuto a un estratto generalmente più elevato, il corpo è pieno e opulento.

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): —

4.9. *Vino con predicato, «Beerenauslese» e «Trockenbeerenauslese»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: i vini bianchi possono assumere con la maturazione una colorazione ambrata.

Sapore: grazie all'azione della muffa nobile o all'appassimento delle uve, si assiste a una concentrazione degli aromi, del titolo alcolometrico naturale e degli estratti presenti. I vini sono contraddistinti da un profilo aromatico intenso.

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): —

4.10. *Vino con predicato, «Eiswein»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: il colore corrisponde, a seconda del tipo di vino, alle descrizioni dei vini di qualità. In particolare i vini bianchi possono assumere con la maturazione una colorazione ambrata.

Sapore: acidità percettibile accompagnata dalla presenza di residuo zuccherino.

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): —

4.11. *Vino spumante di qualità, bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: lo spettro cromatico dipende tipicamente dal tipo di vino di base utilizzato. Di conseguenza, lo spettro cromatico può variare dal giallo chiaro e leggermente verdolino fino al giallo dorato; bollicine fini o spuma fine (spumante).

Sapore: carattere fruttato e acido percettibile.

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): —

4.12. *Vino spumante di qualità, rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: lo spettro cromatico dipende tipicamente dal tipo di vino di base utilizzato. a seconda dei vitigni può sfoggiare colore dal rosso chiaro al nero, passando per il rosso mattone, il rosso rubino, il rosso granato, il porpora e il bluastro, anche con eventuali tonalità brune; bollicine fini o spuma fine (spumante).

Sapore: caratterizzato da note fruttate e tanniche percettibili.

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): —

4.13. *Vino spumante di qualità, rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: lo spettro cromatico dipende tipicamente dal tipo di vino di base utilizzato. colore da rosso pallido a rosso chiaro; a seconda dei vitigni, sfumature rossastre; bollicine fini o spuma fine (spumante).

Sapore: floreale, fruttato speziato; a seconda dei vitigni utilizzati e del tipo di maturazione, sapore da leggero a strutturato, perlopiù leggermente acido con, al massimo, note tanniche minime.

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): —

4.14. *Vino spumante di qualità, «Rotling»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: lo spettro cromatico dipende tipicamente dal tipo di vino di base utilizzato. Colore da rosso pallido a rosso chiaro; bollicine fini o spuma fine (spumante).

Sapore: note fruttate percettibili.

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): —

4.15. *Vino frizzante, bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: da giallo pallido con riflessi verdolini fino a giallo fiore di tiglio; bollicine fini.

Sapore: spiccata tipicità varietale; aromi naturali rafforzati dall'anidride carbonica presente; carattere fruttato pronunciato; freschezza aggiuntiva; aromi floreali; note di frutta esotica; note di lampone, ciliegia e fragola.

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): —

4.16. *Vino frizzante, rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: sfumature rosate e rossastre; bollicine fini.

Sapore: spiccata tipicità varietale; aromi naturali rafforzati dall'anidride carbonica presente; carattere fruttato pronunciato; freschezza aggiuntiva; aromi floreali; note di frutta esotica; note di lampone, ciliegia e fragola.

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): —

4.17. *Vino frizzante, «Rotling»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: da giallo pallido con riflessi verdolini fino a giallo fiore di tiglio, come pure dal rosato e al rosso. Bollicine fini.

Sapore: spiccata tipicità varietale; aromi naturali rafforzati dall'anidride carbonica presente; carattere fruttato pronunciato; freschezza aggiuntiva; aromi floreali; note di frutta esotica; note di lampone, ciliegia e fragola.

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): —

4.18. *Vino liquoroso, bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: giallo, giallo verdolino.

Sapore: caldo e corposo.

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): —

4.19. *Vino liquoroso, rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: da rosso scarico a rosso intenso.

Sapore: caldo e corposo.

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*

—

5.2. *Rese massime*

1. Valido per tutti i prodotti (con la possibilità di stockare un ulteriore 20 %)

110 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Land Baden-Württemberg

La denominazione di origine protetta «Württemberg» comprende i comuni (territori comunali) e le rispettive frazioni elencati di seguito:

Abstatt (835), Adolzfurt (371), Affalterbach (1040), Aichelberg (1690), Aldingen (1120), Allmersbach (1215), Archshofen (191), Asperg (1100), Auenstein (846), Aurich (1061), Baach (1321), Bachenau (646), Beihingen (1050), Beilstein (840), Beinstein (1341), Belsenberg (282), Benningen (1025), Besigheim (960), Beuren (1945), Beutelsbach (1430), Bieringen (258), Bietigheim (1000), Bissingen (1001), Böckingen (912), Bönnigheim (975), Botenheim (876), Brackenheim (875), Breitenholz (7431), Brettach (670), Bretzfeld (370), Breuningsweiler (1323), Bürg (1324), Büttelbronn (347), Cannstatt (1463), Cappel (348), Cleebronn (885), Cleversulzbach (662), Creglingen (190), Criesbach (271), Dahenfeld (721), Diefenbach (3861), Dimbach (373), Dörzbach (235), Dürrenzimmern (877), Dürrn (3905), Duttenberg (681), Ebersberg (1240), Eberstadt (780), Eibensbach (891), Ellhofen (795), Elpersheim (176), Endersbach (1431), Ensingen (1062), Entringen (7432), Enzberg (3891), Enzweihingen (1063), Erdmannhausen (1035), Erlenbach (735), Erligheim (980), Ernsbach (306), Eschelbach (326), Esslingen (1700), Fellbach (1450), Feuerbach (1464), Flein (850), Forchtenberg (305), Frauenzimmern (892), Freudenstein (3851), Freudental (945), Frickenhausen (1885), Friedrichshall (680), Geddelsbach (374), Gellmersbach (786), Gemmingen (745), Gemmrigheim (935), Geradstetten (1416), Gerlingen (1165), Gräfenhausen (4011), Grantschen (787), Gronau (921), Großbottwar (925), Großgartach (775), Großheppach (1432), Großingersheim (995), Großsachsenheim (985), Grunbach (1417), Güglingen (890), Gündelbach (1064), Gundelsheim (645), Haagen (177), Haberschlacht (878), Häfnerhaslach (986), Hanweiler (1325), Harsberg (361), Hausen (879), Hebsack (1418), Hedelfingen (1465), Heilbronn (910), Herbolzheim (636), Hertmannsweiler (1326), Hessigheim (955), Hirschau (7455), Höchstberg (647), Hof und Lembach (926), Hofen (976), Hofen (1467), Hohenhaslach (987), Hohenstein (977), Hölzern (781), Höpfigheim (1016), Horkheim (914), Horrheim (1065), Hößlinsülz (816), Illingen (3880), Ilsfeld (845), Ingelfingen (270), Kappishäusern (1956), Kesselfeld (328), Kirchberg (1225), Kirchheim (970), Kleinaspach (1217), Kleinbottwar (1017), Kleingartach (753), Kleinheppach (1351), Kleiningersheim (996), Kleinsachsenheim (988), Knittlingen (3850), Kochersteinsfeld (656), Kocherstetten (284), Kohlberg (1950), Korb (1350), Kressbronn (9960), Künzelsau (280), Langenbeutingen (671), Laudenbach (179), Lauffen (865), Lehrensteinsfeld (800), Leonberg (1500), Leonbronn (901), Lienzingen (3893), Linsenhofen (1886), Lippoldsweiler (1241), Löchgau (965), Lomersheim (3894), Löwenstein (815), Ludwigsburg (1110), Maienfels (822), Marbach (1030), Markelsheim (158), Markgröningen (1095), Massenbachhausen (760), Maulbronn (3870), Meimsheim (880), Mergentheim (150), Metzingen (7620), Michelbach (350), Michelbach (902), Möckmühl (615), Möglingen (351), Mönsheim (3975), Morsbach (286), Mühlhausen (1469), Mühlhausen (3895), Mundelsheim (950), Münster

(1470), Murr (1020), Muthof (307), Neckarsulm (720), Neckarweihingen (1111), Neckarwestheim (870), Neckarzimmern (2905), Neipperg (881), Neudenau (635), Neuffen (1955), Neuhausen (7622), Neustadt (1345), Niederhofen (767), Niedernhall (300), Niederstetten (205), Nordhausen (861), Nordheim (860), Oberderdingen (3490), Obereisesheim (722), Obergriesheim (648), Oberohrn (362), Obersöllbach (332), Oberstenfeld (920), Oberstetten (208), Obersulm (804), Obertürkheim (1471), Ochsenbach (989), Ochsenburg (903), Oedheim (675), Offenau (685), Ölbronn (3906), Ötisheim (3885), Pfaffenhofen (895), Pfäffingen (7433), Pfedelbach (360), Pleidelsheim (1045), Plieningen (1472), Plochingen (1735), Poppenweiler (1113), Rappach (375), Ravensburg (9580), Reutlingen (7640), Richen (755), Rielingshausen (1031), Riet (1067), Rietenau (1218), Rohracker (1474), Rohrbronn (1419), Rommelshausen (1440), Roßwag (1068), Rottenburg (7480), Ruchsen (618), Schäftersheim (183), Schluchtern (776), Schmiden (1452), Schmidhausen (841), Schmie (3871), Schnait (1433), Schöntal (255), Schorndorf (1400), Schozach (847), Schützingen (3881), Schwabbach (377), Schwaigern (765), Siebeneich (378), Siglingen (637), Spielberg (990), Steinheim (1015), Sternenfels (3860), Stetten (761), Stetten (1441), Stockheim (882), Strümpfelbach (1434), Stuttgart (1460), Taldorf (9583), Talheim (855), Tamm (1010), Tübingen (7450), Uhlbach (1477), Untereisesheim (730), Untergruppenbach (830), Unterheimbach (379), Unterheinriet (831), Unterjesingen (7459), Untersteinbach (363), Untertürkheim (1478), Vaihingen (1060), Verrenberg (354), Vorbachzimmern (212), Waiblingen (1340), Waldbach (380), Walheim (940), Weikersheim (175), Weiler (896), Weilheim (1835), Weinsberg (785), Weißbach (295), Wendelsheim (7496), Wendlingen (1770), Wermutshausen (213), Westernach (320), Widdern (625), Wimmental (788), Wimpfen (690), Windischenbach (364), Winnenden (1320), Winterbach (1410), Winzerhausen (927), Wurmlingen (7497), Zaberfeld (900), Zuffenhausen (1481).

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.

Land Baviera

La denominazione di origine protetta «Württemberg» comprende i comuni (territori comunali) e le rispettive frazioni elencati di seguito:

i comuni di Nonnenhorn, Wasserburg e Bodholz e i territori comunali di Hoyren e Aeschach della grande città circondariale di Lindau. 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.

7. **Varietà di uve da vino**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Alvarinho – Albarino, Albariño

Arnsburger

Aromera

Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera – Sciaa

Baron

Blauburger

Blauer Elbling

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

Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

Blauer Portugieser – Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder – Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

Blauer Zweigelt – Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

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

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Carménère – Carmenère

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe – Faber

Fidelio

Findling

Floreal

Fontanara

Freisamer

Früher Roter Malvasier – Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

Gamaret
Garanoir
Gelber Muskateller – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller
Gm 6421-6
Gm 7116-1
Goldmuskateller
Goldriesling
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Lagorthi
Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Levitage
Léon Millot
Malbec - Cot
Mariensteiner
Marselan
Maréchal Foch – Marechal Foch
Merlot
Merlot Khorus
Merzling
Monarch
Montepulciano
Morio Muskat – Morio-Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger – Muskat-Trollinger
Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau
Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling
Nebbiolo – Prunent
Neronet
Nobling

Optima 113 – Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Phoenix – Phönix

Pinot Iskra

Pinotage

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel

Prinzipal

Prior

Rabaner

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Roesler – Rösler

Rondo

Rosa Chardonnay

Rotberger

Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

Roter Muskateller

Roter Riesling

Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

Rubinet

Ruländer – Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

Sangiovese – Nerino

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc – Weißer Traminer
Savilon
Scheurebe
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe – Sieger
Silcher
Sirius
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent
Staufer
Sulmer
Syrah – Shiraz
Sémillon – Semillon blanc
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
Touriga nacional
VB 32-7
VB 91-26-26
VB 91-26-6
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Veritage
Villaris
Viognier – Viogne
We 06-734-42
We 06-940-37
We 70-259-10
We 70-274-12
We 73-45-84
We 77-70-84
We 86-710-15
We 88-96-68
We 88-98-31
We 90-6-12
We 93-13-68
We 94-26-36
We 94-28-32
We 94-33-54
We 98-522-4
We S 503

We S 509

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

Weißer Riesling – Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

Wildmuskat

Würzer

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

Descrizione del legame/dei legami con la zona geografica

Ambiente geografico

— Paesaggio e morfologia

La zona di produzione si estende da Weikersheim nei pressi di Bad Mergentheim fino a Metzingen, a est di Tubinga, tra la zona settentrionale di Kocher-Jagst-Tauber, che confina con la Franconia, lungo la valle del fiume Neckar, passando per Heilbronn e Stoccarda, fino a Tubinga. La zona delimitata include anche una piccola zona sul lago di Costanza, tra Friedrichshafen e Lindau.

— Geologia

I fiumi Kocher e Jagst, affluenti del Neckar, hanno inciso profondamente il calcare conchiglifero della pianura di Hohenlohe. Il terreno pietroso e ricco di fossili si trova principalmente nei vigneti sui pendii lungo i corsi fluviali. Il paesaggio vinicolo lungo il fiume Tauber nel Württemberg è simile. Lungo i fiumi si trova calcare conchiglifero ricco di scheletro. Il resto della regione viticola di Hohenlohe è caratterizzato da marne rossastre ricche di nutrienti dello strato di Keuper.

La zona viticola di Kocher-Jagst-Tauber, la più settentrionale del Württemberg, trae particolare vantaggio dall'esposizione a sud dei vigneti. Il clima rigido, più marcato in autunno, favorisce soprattutto i vitigni bianchi precoci, che producono vini bianchi leggeri e robusti piuttosto acidi dal carattere vivace, delicato ed elegante.

Il Neckar, il cui corso è cambiato più volte nel corso del tempo, è, con i suoi pendii ripidi assolati, poco profondi e ricchi di scheletro incisi nel calcare conchiglifero, l'arteria principale della zona vinicola del Württemberg. Per la viticoltura sono utilizzati anche i terreni loessici profondi dei fianchi della valle e degli altipiani e i terreni gessosi dello stato di Keuper.

— Fattori naturali

Le superfici vitate della zona del Württemberg si trovano a un'altitudine compresa tra 180 e 510 m sul livello del mare. La temperatura media annua varia tra 9,3 °C e 10,5 °C. Molti vigneti si trovano nelle valli e lungo i fiumi. Si creano pertanto diversi microclimi. Il soleggiamento è generalmente più elevato sui pendii ripidi e molto ripidi. La somma media annua delle precipitazioni è compresa tra 550 e 1 050 mm. I vigneti sul lago di Costanza e lungo il corso superiore del Neckar ricevono precipitazioni medie annue più abbondanti rispetto a quelli lungo il corso medio del Neckar e della regione di Kocher-Jagst-Tauber.

— Fattori umani

La zona viticola è caratterizzata dall'interazione tra i fattori geografici, l'evoluzione storica e la necessità economica. In particolare i pendii ripidi ad alta intensità di manodopera hanno una lunga tradizione. Di anno in anno l'interazione tra il lavoro umano, l'innovazione e la creatività, le condizioni naturali, l'influenza del suolo (costituito principalmente dallo strato di Keuper e da calare conchiglifero) e la grande varietà di vitigni associata alle condizioni climatiche stagionali dà origine a vini unici e inconfondibili, che sorprendono per la gamma di aromi e il carattere fruttato e che mettono in evidenza la specificità della regione viticola.

— Categorie di prodotti

I legami descritti riguardano le categorie Vino, Vino spumante di qualità, Vino frizzante e Vino liquoroso, che mantengono una propria specificità per via della diversità dei suoli e della lavorazione.

Dopo la vendemmia si procede alla classificazione nella corrispondente categoria di qualità della produzione vitivinicola.

I pendii ripidi, caratterizzati da un clima estremo, secco e caldo, costituiscono una peculiarità del Württemberg e consentono anche alle varietà tardive di maturare appieno. Di anno in anno, grazie all'associazione delle condizioni climatiche stagionali e della varietà dei suoli, si producono vini unici e inconfondibili, che sorprendono per la gamma di aromi e il carattere fruttato e che mettono in evidenza la specificità della regione viticola.

— Vino («Vino di qualità» e «Vino con predicato»)

I vini di qualità devono soddisfare i requisiti minimi per ciascuna categoria di vitigno di cui al punto 3 del disciplinare e il titolo alcolometrico naturale può essere aumentato conformemente alle disposizioni vigenti. I vini con predicato devono rispettare almeno i criteri di cui al punto 3 del disciplinare. 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 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 l'ulteriore influsso umano esercitato attraverso le diverse forme di affinamento in cantina permette di conferire al prodotto finale, il vino con predicato, un carattere specifico. A differenza dei vini di qualità, i vini con predicato non possono essere arricchiti.

— Vino liquoroso

Il vino liquoroso di qualità è un prodotto con un titolo alcolometrico più elevato che, per via della sua produzione, è caratterizzato da un aroma intenso e da grande corposità.

— Vino frizzante (Vino frizzante prodotto in regioni determinate)

Per quanto riguarda i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate, il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi per il vino frizzante di qualità elencati al punto 3.2 del disciplinare.

— Vino spumante di qualità

Il prodotto di base deve soddisfare i criteri stabiliti nella descrizione dei vini. A tal fine, a seconda della fase vegetativa e dell'ubicazione, è possibile anticipare la data della vendemmia. Il vino di base è quindi sottoposto a una seconda fermentazione. Il vino spumante prodotto in regioni determinate può essere elaborato anche senza la seconda fermentazione.

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

Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante, Vino spumante di qualità

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 (vini di qualità e vini con predicato), i vini liquorosi (vini liquorosi prodotti in regioni determinate), i vini frizzanti (vini frizzanti prodotti in regioni determinate) e i vini spumanti di qualità (vini spumanti prodotti in regioni determinate) devono aver superato una procedura ufficiale che prevede un esame analitico e uno sensoriale. Il numero di controllo attribuito in questo contesto deve figurare sull'etichetta e costituisce quello del lotto.

Menzioni tradizionali (Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante, Vino spumante di qualità)

Quadro normativo

Diritto dell'Unione

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I vini e i prodotti vitivinicoli devono recare unicamente le denominazioni di vini protette preesistenti nella forma di cui all'articolo 119, paragrafo 1, lettera b), punto i), del regolamento (UE) n. 1308/2013 oppure una combinazione della denominazione del vino protetta preesistente e di una delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera a), del disciplinare. L'indicazione in etichetta delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera b), del disciplinare è facoltativa.

Unità geografiche più piccole (Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante, Vino spumante di qualità)

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

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, particella catastale (*Flurstück*)).

Nel Baden-Württemberg il registro dei vigneti è gestito dai *Regierungspräsidien*. In Baviera è gestito dal governo della Bassa Franconia, a meno che la competenza non sia del comune pertinente.

L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti si fondano nel Baden-Württemberg sulle seguenti basi giuridiche:

— articolo 23, commi 3 e 4, 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 9 dell'ordinanza del ministero degli Affari rurali sulla registrazione delle località e delle zone nel registro dei vigneti (ordinanza sui vigneti - *Weinberglagenverordnung*);

— 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*).

L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti si fondano in Baviera sulle seguenti basi giuridiche:

— articolo 23, commi 3 e 4, della legge sul vino (*Weingesetz*);

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

— articoli 19 e 31 del regolamento sull'applicazione della legislazione vitivinicola (*Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften, BayWeinRAV*)

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 all'agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*, BLE).

Utilizzo dei predicati (vino)

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

A partire dall'annata 2030 i vini che, conformemente agli atti giuridici dell'Unione europea, soddisfano i requisiti applicabili per l'uso del termine «secco» non possono più essere commercializzati come vini con predicato.

Luogo di produzione (Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante, Vino spumante di qualità)

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

I prodotti che beneficiano della denominazione di origine protetta «Württemberg» devono essere elaborati nei Land del Baden-Württemberg e della Baviera o in un Land limitrofo.

Imbottigliamento di vini di qualità o di vini con predicato ai sensi dell'articolo 39, comma 1, punti 2 e 3, dell'ordinanza sul vino (vino)

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Disposizioni per l'imbottigliamento di vini di qualità o di vini con predicato ai sensi dell'articolo 39, comma 1, punto 2, dell'ordinanza sul vino:

— a partire dall'annata 2026 il nome di un comune o di una frazione può essere utilizzato all'atto dell'immissione in commercio solo se sono rispettati i requisiti di legge per l'uso dei termini «Erzeugerabfüllung» (Imbottigliato dal produttore), «Gutsabfüllung» (Imbottigliato in azienda) e «Schlossabfüllung» (Imbottigliato nella proprietà).

Disposizioni per l'imbottigliamento di vini di qualità o di vini con predicato ai sensi dell'articolo 39, comma 1, punto 3, dell'ordinanza sul vino:

— a partire dall'annata 2026 il nome di una singola località o di un'unità geografica più piccola ai sensi dell'articolo 23, comma 1, punto 2, della legge sul vino può essere utilizzato all'atto dell'immissione in commercio solo se sono rispettati i requisiti di legge per l'uso dei termini «Erzeugerabfüllung» (Imbottigliato dal produttore), «Gutsabfüllung» (Imbottigliato in azienda) e «Schlossabfüllung» (Imbottigliato nella proprietà).

Definizione del profilo delle varietà per i prodotti provenienti da una singola località o da un'unità geografica più piccola ai sensi dell'articolo 23, comma 1, punto 2, della legge sul vino (Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante, Vino spumante di qualità)

Quadro normativo

Regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Per la produzione di Vino, Vino liquoroso, Vino frizzante e Vino spumante di qualità per i quali si utilizza il nome di una singola località o di un'unità geografica più piccola ai sensi dell'articolo 23, comma 1, punto 2, della legge sul vino all'atto di immissione in commercio, possono essere impiegati i vitigni riportati di seguito.

Varietà a bacca bianca:

tutte le varietà autorizzate in conformità dei punti 8.1 e 8.2 del disciplinare.

Varietà a bacca rossa:

tutte le varietà autorizzate in conformità dei punti 8.1 e 8.2 del disciplinare.

Link al disciplinare del prodotto

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