

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

(2022/C 75/06)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

« **Grignolino del Monferrato Casalese** »

PDO-IT-A1187-AM02

Data della comunicazione: 22 novembre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Aggiunta la menzione Riserva, Vigna e Riserva Vigna

Descrizione:

viene aggiunta, alla già presente tipologia «Grignolino del Monferrato Casalese» Rosso, le specificazioni «Riserva», «Vigna» e «Riserva Vigna».

Motivi:

si inserisce la menzione riserva per riportare questa DO a quello che è stato in passato, una realtà di eccellenza, riconsiderandone la versione «raffinata e matura». Dall'osservazione delle analisi si evidenziano inoltre la ricchezza di struttura e le potenzialità di invecchiamento di questa varietà.

Parti interessate alla modifica: tutti gli articoli del disciplinare di produzione; sezione «Descrizione dei vini», «Rese massime» e «Legame con la zona geografica» del documento unico.

2. Modifica base ampelografica

Descrizione:

in luogo di «Grignolino minimo 90 % e Freisa massimo 10 %» viene previsto «Grignolino minimo 95 % e Freisa e Barbera da soli o congiuntamente massimo 5 %».

Motivi:

da diversi anni è diventato uso consolidato provvedere all'impianto di vigneti in purezza. Il Grignolino non si sottrae a questa tendenza e gli impianti sono nella quasi totalità al 100 % in purezza. Tuttavia si è rilevato che, data l'incidenza di patologie come il Mal dell'Esca e la Flavescenza Dorata che comportano un certo numero di fallanze annuali, per una questione di migliore adattamento alla competizione con le piante adulte, ma soprattutto in quanto ben si prestano alla vinificazione con le uve Grignolino, nei vigneti si riscontrano piccole percentuali di Barbera e/o Freisa, in percentuali non superiori al 5 % complessivo.

Parti interessate alla modifica: articolo 2 del disciplinare di produzione; sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico.

3. Variazione della zona di produzione

Descrizione:

viene fatto un piccolo ampliamento della zona di produzione a seguito dell'accorpamento e del cambio del nome del Comune di Cuccaro Monferrato in Lu e Cuccaro Monferrato.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Motivi:

dal primo febbraio 2019, i comuni di Lu e di Cuccaro Monferrato si sono fusi in un unico Comune denominato Lu e Cuccaro Monferrato.

Il motivo per cui il Comune di Lu Monferrato, ai limiti sud-orientali dell'area, non fu incluso nell'area di produzione della DOC all'epoca dell'istituzione della DOC (1974) non appaiono giustificati, dato che il territorio non solo è contiguo, ma presenta caratteri di omogeneità con il resto dell'area sotto ogni punto di vista: geomorfologico, litologico e climatico. La produzione di uve e vini Grignolino in quel di Lu Monferrato è tradizionale e ampiamente supportata da dati storici. Pertanto, con la nuova denominazione comunale, si è deciso di sopperire alla mancanza avvenuta nella stesura precedente del disciplinare di produzione. Trattasi, pertanto, di un piccolo territorio con caratteristiche pedologiche analoghe a quelle della zona di produzione.

Parti interessate alla modifica: articolo 3 del disciplinare di produzione; sezione «Zona geografica delimitata» del documento unico.

4. **Revisione e implementazione rese e titolo alcolometrico volumico minimo naturale**

Descrizione:

riviste le rese e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale per la tipologia Grignolino del Monferrato Casalese

Motivi:

in considerazione dei dati di produzione e delle analisi dei prodotti degli ultimi 5 anni, si ritiene necessaria la modifica, considerando anche l'andamento climatico che porta ad un aumento naturale del grado zuccherino. Anche la resa uva/ettaro è considerevolmente bassa, e la combinazione della resa ettaro e della resa di trasformazione fa sì che il Grignolino del Monferrato Casalese abbia una produzione vino/ettaro di litri 4 500, che oltre ad essere la più bassa in assoluto in Piemonte, non ha riscontro con la realtà produttiva. Considerato che i terreni del Monferrato casalese, oltre tutto, sono poco soggetti allo stress idrico per il maggior contenuto in limo e argilla, sia la produzione ad ettaro sia la resa uva-vino, non possono certamente essere inferiori a quanto proposto dalla modifica del disciplinare, quindi si propone di adeguarla.

Parti interessate alla modifica: articolo 4 del disciplinare di produzione; sezione «Pratiche di vinificazione - Rese massime» del documento unico.

5. **Norme per la viticoltura e per la vinificazione.**

Descrizione:

specificate più dettagliatamente le condizioni di coltura dei vigneti (terreni, giacitura, esposizione, densità d'impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura).

Motivi:

è stata rivista la struttura dell'intero articolato per adattarla a quella adottata nella stesura dei disciplinari di nuova concezione. Non è stato variato nulla di quanto già inserito nella stesura originaria; anche le norme di vinificazione sono state specificate per le nuove tipologie e meglio strutturate quelle esistenti.

Parti interessate alla modifica: articoli 4 e 5 del disciplinare di produzione.

6. **Ampliamento zona di vinificazione, elaborazione e invecchiamento**

Descrizione:

si amplia la zona di vinificazione, elaborazione e invecchiamento ai seguenti Comuni della provincia di Asti :Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Scandeluzza e Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.

Motivi:

il territorio del Basso Monferrato si estende sulla parte settentrionale delle attuali provincie di Alessandria e Asti, e si può considerare un territorio omogeneo. Anticamente, la provincia di Alessandria comprendeva buona parte dei comuni del Nord astigiano, sino al 1935, anno in cui con Regio Decreto veniva istituita la provincia di Asti (tuttora la Diocesi di Casale Monferrato si estende su quella parte dell'astigiano che fa parte del basso Monferrato). Di fatto, una zona omogenea veniva divisa in due da un confine amministrativo. Questo ha comportato, di fatto, di avere aziende con la sede operativa in Comuni nella provincia di Asti e vigneti in provincia di Alessandria o viceversa, obbligando, di fatto, ad utilizzare denominazioni di ricaduta. Con questa modifica si vuole inserire una cerchia di Comuni della provincia di Asti nella zona di vinificazione, ridando la possibilità alle aziende poste oltre il confine di Alessandria di poter vinificare le uve prodotte nella zona di produzione.

Parti interessate alla modifica: articolo 5 del disciplinare di produzione; sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

7. **Modifica delle caratteristiche al consumo della tipologia «Grignolino del Monferrato Casalese»**

Descrizione:

modifica delle caratteristiche al consumo della tipologia «Grignolino del Monferrato Casalese» e inseriti i descrittori per la nuove tipologie riserva e vigna.

Motivi:

dalle analisi dei vini delle ultime 5 annate si evidenzia che è necessario apportare delle modifiche ai parametri di immissione al consumo e, nello specifico, alzare il titolo alcolometrico volumico totale minimo da 11,00 a 12,00 % vol e abbassata l'acidità totale minima da 5,5 a 4,5 g/l. Per le tipologie «riserva» e «vigna» alcuni parametri sono più restrittivi.

Parti interessate alla modifica: articolo 6 del disciplinare di produzione; sezione «Descrizione dei vini» del documento unico.

8. **Confezionamento ed etichettatura**

Descrizione:

previste taluni disposizioni per l'etichettatura e inseriti metodi di confezionamento e sistemi di chiusura.

Motivi:

nella versione precedente del disciplinare di produzione, era mancante l'articolato riguardante il confezionamento che è stato ora strutturato e inserito in questa modifica.

Parti interessate alla modifica: articolo 7 del disciplinare di produzione.

9. **Legame con l'ambiente**

Descrizione:

viene aggiornato l'articolo sul legame con l'ambiente.

Motivi:

viene adeguato un comma sulla base delle modifiche introdotte.

Parti interessate alla modifica: articolo 8 del disciplinare di produzione; sezione «Legame con l'ambiente» del documento unico.

10. **Aggiornato l'articolo riferito all'Organismo di controllo**

Descrizione:

viene aggiornato l'articolo riferito all'Organismo di controllo

Motivi:

trattasi di adeguamento di taluni riferimenti normativi.

Parti interessate alla modifica: articolo 10 del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Grignolino del Monferrato Casalese

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini1. *Grignolino del Monferrato Casalese*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino Grignolino del Monferrato Casalese è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve Grignolino, vitigno autoctono della zona del Monferrato Casalese dove trova l'habitat ideale per esprimere al meglio le sue caratteristiche. Si tratta di vino di colore rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato; odore delicato e sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, con caratteristico retrogusto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Grignolino del Monferrato Casalese Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Si tratta di vino di colore rosso rubino-granato, con tendenza all'aranciato; il suo odore caratteristico e delicato ritrova note speziate. Al palato risulta di sapore asciutto, leggermente tannico e gradevolmente amarognolo con un caratteristico retrogusto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
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. Grignolino del Monferrato Casalese
8 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione della DOP dei vini «Grignolino del Monferrato Casalese», devono essere prodotte nell'ambito dei seguenti territori comunali della provincia di Alessandria:

Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Conzano, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu e Cuccaro Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Barbera N.

Freisa N.

Grignolino N.

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. DOC Grignolino del Monferrato Casalese

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., in cui viene prodotto il vino di questa DO. Le Alpi e il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La base ampelografica prevede oltre al Grignolino la possibile aggiunta fino al 5 % di Freisa e/o Barbera.

A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione, ricco di note fruttate, che si ottengono da questo particolare «terroir».

8.2. **DOC Grignolino del Monferrato Casalese Riserva**

Il Monferrato casalese o basso Monferrato è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri s.l.m., in cui viene prodotto il vino di questa DO Le Alpi e il mare (rispettivamente a circa 130 e 90 km) influenzano il clima del Monferrato e lo rendono ottimale per la pianta della vite. La base ampelografica prevede oltre al Grignolino la possibile aggiunta fino al 5 % di Freisa e/o Barbera. Il Grignolino si può definire la varietà autoctona per eccellenza del Monferrato. Documenti risalenti al 1248 testimoniano la presenza e l'importanza di tale vitigno in zona. Nei secoli passati le migliori posizioni e i terreni più vocati sono sempre stati scelti dai viticoltori monferrini per vigne di Grignolino

Alla matrice calcarea e alcalina, piuttosto povera di nutrienti, dei terreni monferrini, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi del vino di questa denominazione. Nel caso della Riserva vengono esaltate, con l'invecchiamento, le note fruttate che il terroir particolare caratterizza.

Le produzioni di questa Do sono state, fino agli anni 70, di Grignolino invecchiato intorno ai quattro anni e destinato ad una affezionata clientela di raffinati consumatori. Solo successivamente, per adattarsi alle esigenze di mercato, si è cominciata la produzione di vini più giovani e freschi. Attualmente, con la tipologia Riserva si ritorna a inserire il legame con la tradizione produttiva e le possibilità di esaltare le caratteristiche organolettiche che migliorano solo con l'invecchiamento.

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

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento dei vini della Dop Grignolino del Monferrato casalese devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di cui alla zona geografica delimitata, tuttavia, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17388>
