

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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 31/10)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Barbera d'Alba»

PDO-IT-A1068-AM04

Data della comunicazione: 21 ottobre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Barbera d'Alba -Designazione della sottozona Castellinaldo

Viene prevista nell'ambito della zona geografica delimitata della DOP Barbera d'Alba, la sottozona Castellinaldo, le cui peculiarità riguardano un'area particolarmente vocata già presente all'interno del disciplinare Barbera d'Alba sin dalla sua nascita e tradizionalmente nota, tanto che, già dagli inizi del Novecento si producevano in questa zona vini etichettati con il nome Barbera Castellinaldo e successivamente, negli anni novanta i produttori si erano organizzati in associazione per produrre con parametri più restrittivi i vini della DOP. Il territorio della sottozona «Castellinaldo», viene espressamente delimitata e comprende il comune di Castellinaldo d'Alba e parte dei comuni di Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene in provincia di Cuneo; La sottozona Castellinaldo viene disciplinata in calce al disciplinare del Barbera d'Alba con condizioni più restrittive volte ad esaltarne le particolari caratteristiche. Qui la componente sabbiosa è meno decisa e il terreno ha più assonanze con il territorio posto alla destra Tanaro. Anche dal punto di vista morfologico, le colline sono decisamente più dolci rispetto al resto della DOP, e si può osservare una minore componente sabbiosa, controbilanciata anche dalla presenza di argilla (Marne di Sant'Agata, Fossili Laminare o Tortoniano Superiore). La sottozona rappresenta circa il 20 % della superficie della DOP Barbera d'Alba, pari ad una superficie potenziale di 207 ha con una produzione potenziale di circa 1 837 000 bottiglie.

Le modifiche interessano il disciplinare generale della DOP relativamente agli articoli 1 e 9 (rispettivamente previsione della sottozona Castellinaldo e integrazione del legame) e le sezioni: 4. Descrizione dei vini; 5. Pratiche di vinificazione punto 5.1 pratiche enologiche specifiche e punto 5.2 Rese massime; 6 Zona di produzione delle uve; 8. Legame con l'ambiente;

2. Zona di produzione delle uve

- È stata descritta, più dettagliatamente, riprendendola dal disciplinare, la delimitazione della zona di produzione delle uve della DOP Barbera d'Alba ai fini di una maggiore chiarezza, in quanto l'attuale descrizione risultava troppo generica. Detta modifica risulta di carattere formale e non comporta alcuna variazione della delimitazione della zona geografica.
- Si è provveduto inoltre a inserire la descrizione della delimitazione della zona di produzione delle uve della DOP Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo

(*) GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Le modifiche interessano la sezione del documento unico «4.Zona geografica delimitata»

3. Descrizione del legame

- è stato integrato il legame relativamente alla previsione della sottozona Castellinaldo;
- la descrizione del legame così come integrato all'articolo 9-Legame con l'ambiente- del disciplinare, è stato inoltre riportato nella relativa sezione del documento unico 8.Descrizione del Legame.

4. Rese massime

Vengono inserite le rese massime di uva per ettaro,più restrittive rispetto a quelle destinate ai vini della Doc generale, relative alla sottozona Castellinaldo . La modifica interessa la sezione 5. Pratiche di vinificazione 5.2 «Rese massime» del documento unico

5. Modifiche formali

- Vengono aggiornati i riferimenti relativi alla sezione Altre informazioni- Dettagli contatti . punti 2.1;2.2;2.5.del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Barbera d'Alba

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini:

1. *Barbera d'Alba,Barbera d'Alba superiore,Barbera d'Alba Vigna (Cat.Vino)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo:da 12,00%vol a 12,50 % vol ; estratto non riduttore minimo : 23,0 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della 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. Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo anche vigna (Cat.Vino)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico, di buona struttura titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %vol; estratto non riduttore minimo : 25,0 g/l;

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 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

Pratiche enologiche specifiche

1. Periodo invecchiamento vini DOP Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo

Pratica enologica specifica

— Il vino a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» designato con la sottozona «Castellinaldo» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 14 mesi di cui almeno 6 in legno e 3 in bottiglia, calcolati a decorrere dal 1° di novembre dell'anno di raccolta delle uve

Rese massime:

1. Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Superiore

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

3. Barbera d'Alba e Barbera d'Alba sottozona Castellinaldo con menzione vigna

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

-Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine «Barbera d'Alba» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di:

Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba; e in parte dal territorio dei comuni di Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocapaglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, in provincia di Cuneo

— La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini Barbera d'Alba designati con la sottozona Castellinaldo devono essere prodotte nell'intero territorio del comune di Castellinaldo d'Alba e in parte dei territori dei comuni di Vezza d'Alba, Canale, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito e Guarene, in provincia di Cuneo.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Barbera N.

Nebbiolo N.

8. Descrizione del legame/dei legami

Legame con l'ambiente

A) Il Barbera d'Alba nasce nelle langhe, termine che secondo alcuni studiosi deriverebbe da «Langues» che non sono altro che delle lingue di terra che si estendono in un vivace gioco di profili, modulati dal mutare delle stagioni. Dal punto di vista geologico, le Langhe hanno origine nell'Era Terziaria o Cenozoica, iniziata quasi 70 milioni di anni fa. La marna tufacea bianca caratterizza il comprensorio di produzione, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro. Il terreno di cui è composto il territorio nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama «terreno tortoriano», uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggiate piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite. Il vitigno Barbera attesta in maniera esemplare la fortuna del territorio di Langa e Roero: produrre grandi vini da invecchiamento ed al contempo regalare emozioni nei vini più giovani. Viene coltivato prevalentemente sui versanti Sud – Ovest, con forma di allevamento a spalliera con potatura Guyot.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il Barbera d'Alba, Cat.(1)Vino, è ottenuto dalla vinificazione in purezza del vitigno Barbera, anche se in alcuni casi è tradizionale un piccolo assemblaggio con il Nebbiolo per smorzare la caratteristica acidità del vitigno.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). Il Barbera era considerato, in passato, un vino «rustico», ma con il tempo è cresciuto nella stima del pubblico perché si è dimostrato capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e confermano, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno di particolare prestigio. La sottozona Castellinaldo si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro sul territorio dove i terreni sono più sciolti e la componente sabbiosa è maggiore rispetto agli altri comuni dove si produce il Barbera d'Alba. Questo aspetto ha da sempre differenziato i vini prodotti in quest'area facendo in modo che il binomio «Barbera d'Alba» e «Castellinaldo» fosse sempre più forte tanto che dopo essere già riconosciuto da numerosi pubblicazioni, anche importanti, come la monografia del Fantini a fine ottocento, prosegue fino agli anni novanta del novecento dove i produttori di Castellinaldo già uniti in un'associazione, decidono di adottare un regolamento d'uso più restrittivo rispetto al Barbera d'Alba.

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

—

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17437>