

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2020/C 152/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Rioja»

PDO-ES-A0117-AM06

**Data di presentazione della domanda: 24.9.2018****1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 — modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Rettifica**

Correzione di un errore individuato nella formulazione del secondo paragrafo del punto b.7.1 della sezione 8 del disciplinare di produzione (Condizioni applicabili). La modifica non riguarda il documento unico.

La formulazione deve essere modificata come segue:

«Il processo di qualificazione verrà effettuato per partita o lotto omogenei e dovrà essere eseguito conformemente alle norme per i vini ammissibili alla denominazione di origine protetta "Rioja", redatte dal *Consejo Regulador*».

**2.2. Eliminazione della restrizione sull'uso di alcune varietà bianche**

Occorre modificare il punto 3.b.1 del disciplinare di produzione, voci «BIANCO» e «ROSATO», e il punto 2.5.1 «Pratiche enologiche specifiche» del documento unico.

Occorre eliminare la riga nella quale si afferma che, per i vini bianchi e rosati, le varietà Chardonnay, Sauvignon Blanc e Verdejo non devono predominare nel prodotto finale.

Nel 2008 e nel 2009, il *Consejo Regulador* della denominazione di origine protetta «Rioja» ha esteso il catalogo delle varietà bianche e rosse autorizzate. Si è trattato di una decisione strategica, in linea con una delle raccomandazioni presentate nel piano strategico per il vino Rioja 2005-2020 alla luce delle opportunità di mercato.

Al fine di preservare le caratteristiche dei suoi vini bianchi, si era deciso che le varietà Chardonnay, Sauvignon Blanc e Verdejo non dovessero predominare nel prodotto finale. L'idea era quella che la loro aggiunta avrebbe fornito una nota complementare e avrebbe permesso una graduale padronanza della coltivazione e della gestione di queste varietà.

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

La decisione ha portato a risultati commerciali significativamente positivi, in quanto la qualità dei vini bianchi della Rioja ha guadagnato in apprezzamento, con tassi di crescita molto più alti rispetto alla media del mercato.

Su questa base, la sessione plenaria del *Consejo Regulador* della denominazione di origine protetta «Rioja» ha deciso, in occasione della riunione plenaria dell'11 novembre 2016, di eliminare la restrizione sulla percentuale delle varietà Chardonnay, Sauvignon Blanc e Verdejo nel prodotto finale, in ragione dell'interesse commerciale per le stesse e della loro comprovata idoneità alla gestione qualitativa.

### 2.3. Nuovo termine di etichettatura «Viñedo singular» [vigneto singolo] e condizioni d'uso

Occorre modificare vari punti del disciplinare di produzione (3.b.3, 4, 5, 8.b.1, 8.b.3.4, 8.b.4.1, 8.b.4.3, 8.b.5.2, 8.b.5.3, 8.b.5.5, 8.b.6.2, 8.b.6.3, 8.b.6.4, 8.b.7.3, 8.b.9, 8.b.10.3, 8.b.10.5, 8.b.10.9) e del documento unico (2.5.1 rese di lavorazione, 2.5.2, 2.6 ultimo paragrafo, 2.9, etichettatura) per introdurre le condizioni d'uso per il termine «Viñedo singular» [vigneto singolo].

La risposta alla richiesta dei consumatori di inserire maggiori informazioni in etichetta circa l'origine dei vini, l'interesse degli operatori a promuovere vini di una determinata origine e limitati a un luogo particolare e la necessità di organizzare e standardizzare adeguatamente l'offerta di vini esistente e le eventuali nuove aggiunte: tutti questi fattori hanno reso opportuno stabilire le condizioni, nell'ambito della quarta disposizione aggiuntiva della legge n. 6/2015, per il riconoscimento dei vini provenienti da entità geografiche più piccole alle quali, nel caso specifico della Rioja, è stata attribuita la denominazione di «viñedos singulares» o vigneti singoli.

A fronte di questa situazione, negli ultimi due anni sono state elaborate diverse proposte e sono state analizzate alternative. È stato chiesto il parere di esperti e si è discusso fino all'ultimo dettaglio. Il risultato è un regolamento che tiene conto del successo basato sulle categorie esistenti e che prende spunto da queste per offrire informazioni che saranno apprezzate da alcuni consumatori.

I vigneti unici devono essere equilibrati, con una vigoria della vite contenuta e requisiti qualitativi che, insieme all'origine, contribuiscano a produrre un vino di alta qualità.

Per questo motivo, oltre alla tracciabilità obbligatoria, sono state definite procedure per garantire questo equilibrio, ma esistono anche limitazioni in relazione all'età, alle rese, alle pratiche di coltivazione, alla vendemmia e alla lavorazione. La valutazione organolettica è più impegnativa e il legame del vigneto deve essere inteso a durare nel tempo.

Si apre così la strada ad un arricchimento della gamma dei vini offerti nella Rioja, che certamente contribuirà a riaffermare la leadership e il carattere pionieristico della DOP, oltre a riscuotere l'apprezzamento di personalità influenti e opinionisti.

### 2.4. Modifiche relative alle condizioni di utilizzo delle menzioni tradizionali «Reserva» e «Gran Reserva»

Occorre modificare il punto 3.C, voci «Per la menzione tradizionale “Reserva”» e «Per la menzione tradizionale “Gran Reserva”», del disciplinare di produzione. La modifica non riguarda il documento unico.

Per i vini rossi «Reserva» vengono introdotti tempi minimi per l'affinamento in bottiglia; per i vini rossi «Gran Reserva» questi tempi sono ridotti, entro i tempi minimi disciplinati dalla legislazione spagnola sull'uso di tali menzioni tradizionali.

Nella definizione fornita nella legge n. 6/2015 del 12 maggio 2015 o nel disciplinare di produzione per la denominazione di origine protetta «Rioja», non veniva specificato un periodo minimo di affinamento in bottiglia per la menzione tradizionale complementare «Reserva». Questo aspetto era quindi lasciato alla discrezione dell'operatore, che era libero di decidere quando era stato raggiunto il giusto equilibrio ed erano state soddisfatte le caratteristiche della categoria in questione. In considerazione del monitoraggio organolettico dei vini etichettati in cantina per la spedizione e di quelli acquistati presso il punto vendita, si è ritenuto che stabilire un periodo minimo di affinamento in bottiglia per i vini rossi, nel rispetto del tempo minimo totale coperto dalla definizione, rappresentasse un chiaro progresso qualitativo e si inserisse nel processo di miglioramento continuo in cui la Rioja è da sempre coinvolta. La sessione plenaria del *Consejo Regulador* della denominazione di origine protetta «Rioja» ha deciso pertanto, in occasione della riunione plenaria dell'11 novembre 2016, di stabilire un periodo minimo di 6 mesi per l'affinamento in bottiglia dei vini rossi «Reserva» successivo al processo di affinamento in botte di almeno un anno. In totale, il processo di affinamento e maturazione deve durare almeno 36 mesi.

La definizione del termine tradizionale complementare «Gran Reserva» comporta alcune rigidità nel disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Rioja» rispetto alla sua definizione di cui alla legge n. 6/2015 del 12 maggio 2015, che prevedeva un periodo minimo di affinamento in bottiglia di 36 mesi, successivo all'affinamento in botte di 24 mesi. La legislazione spagnola, invece, prevede che questo periodo in botte duri almeno 18 mesi, ma non specifica la durata del periodo di permanenza del vino in bottiglia. La denominazione «Rioja» prevede requisiti più severi per il tempo minimo di affinamento in botte (24 mesi) in quanto si ritiene che ciò consenta una maggiore versatilità e una maggiore espressività dei vini, ottenendo al contempo una qualità ottimale. Il periodo minimo di affinamento in bottiglia è ridotto a 24 mesi, pur essendo ancora più lungo di quanto previsto dalla legislazione nazionale che non specifica nulla al riguardo, senza modificare il periodo minimo di 60 mesi di maturazione e di affinamento combinati. In occasione della seduta plenaria dell'11 novembre 2016, la sessione plenaria del *Consejo Regulador* della denominazione di origine protetta «Rioja» ha deciso di definire i vini rossi della categoria «Gran Reserva» come i vini maturati e affinati in cantina per almeno 60 mesi, di cui almeno 24 in botte e 24 in bottiglia.

#### 2.5. È stata aggiunta una nuova categoria di prodotto protetto: vino spumante di qualità

Occorre modificare diversi punti del disciplinare di produzione (2, 2.a.1, 2.a.2, 2.a.4, 2.a.5, 2.a.6, 2.a.7, 2.a.8, 2.b, 3.b.1, 3.b.2, 3.b.3, 3.b.4, 3.c, 7, 8.b.5.1, 8.b.7.2, 8.b.9, 8.b.10.3) e del documento unico (2.3, 2.4, 2.5.1, 2.8, 2.9 etichettatura), per introdurre le condizioni per questa nuova categoria di prodotto e il suo legame.

I dati di mercato mostrano che negli ultimi anni i vini spumanti hanno registrato risultati eccezionali. In quanto denominazione costantemente orientata al mercato, la «Rioja» non può lasciarsi sfuggire questa opportunità. Un gran numero di denominazioni di origine spagnole include i vini spumanti nel proprio disciplinare di produzione, pertanto l'estensione descritta per la «Rioja» non è in alcun modo una decisione sconsiderata o illogica.

Con l'obiettivo di mantenere gli stessi standard qualitativi dei vini fermi, l'intenzione è quella di creare un vino spumante di alto livello, da qui le restrizioni sulla resa e sul tenore di zuccheri (Brut, Extra Brut e Brut Nature). L'utilizzo del metodo di vinificazione classico e il periodo di affinamento minimo di 15 mesi ne sono la riprova.

#### 2.6. Vini di zone e comuni

Occorre modificare diversi punti del disciplinare di produzione (2.a.1, 8.b.9, 8.b.10.3, 8.b.10.10) e del documento unico (2.6 — «Rioja Baja» modificato in «Rioja Oriental» —, 2.8, 2.9, etichettatura), per introdurre le condizioni che devono essere soddisfatte affinché il vino possa prendere il nome di determinate aree e comuni.

Il concetto di sottozona viene sostituito da quello di zona e vengono mantenute le tre già esistenti, sebbene di una si modifichi il nome (da «Rioja Baja» a «Rioja Oriental»). Sarà inoltre possibile indicare in etichetta il nome dell'eventuale comune di provenienza.

La sessione plenaria del *Consejo Regulador* ha aggiornato le norme relative alle indicazioni della zona (un cambio di nome per le sottozone che meglio esprime la filosofia che la Rioja vuole trasmettere, ovvero un'entità più grande di queste tre delimitazioni o unità geografiche più piccole) e del comune o città, con l'obiettivo di dare loro maggiore visibilità e di valorizzare questi vini. Questo risponde anche alle preoccupazioni degli operatori, degli opinionisti e dei consumatori finali, che chiedono maggiori informazioni in etichetta sulla grande diversità dei vini attualmente offerti sul mercato dalla denominazione di origine protetta «Rioja». Queste indicazioni andranno a completare la tradizionale e vincente gamma di vini ottenuti dal taglio di vini di diversa origine.

Dopo aver regolamentato nel 1998 una procedura di tracciabilità che consentiva di riportare in etichetta i nomi dei comuni o le indicazioni «Rioja Alta», «Rioja Alavesa» o «Rioja Baja», il *Consejo Regulador* ha fatto un ulteriore passo avanti, prevedendo le situazioni in cui i viticoltori coltivano la vite in località confinanti, così che, a queste condizioni, è ora possibile includere fino al 15 % del volume di uva proveniente dal di fuori delle suddette entità più piccole. La condizione sarà un vincolo prolungato del vigneto, per promuovere la sostenibilità ed evitare la speculazione. Questo margine di tolleranza rientra nelle possibilità offerte dalla legislazione dell'Unione.

Un'altra novità è rappresentata dall'aumento delle dimensioni della porzione di etichetta che può essere destinata ai comuni o a quelle che ora vengono chiamate zone. Fino ad ora, la dimensione di tali indicazioni sull'etichetta dei vini poteva essere pari al massimo a due terzi di quella della dicitura «Rioja». D'ora in avanti potranno avere pari dimensioni, con l'unico obbligo che non siano più in risalto del nome della denominazione.

La Rioja continua ad ampliare la gamma di categorie esistenti nell'ambito del processo di miglioramento continuo in cui è impegnata e cerca sempre di rafforzare il suo posizionamento come una delle regioni di riferimento nel segmento dei vini di qualità sul mercato internazionale. Questa classificazione dell'offerta di vino esistente stabilisce alcune condizioni che permettono di garantire la qualità del prodotto e l'esattezza delle indicazioni in etichetta.

### 2.7. Modifica relativa all'intensità di colore dei vini rosati

Occorre modificare il punto 2.a.3 del disciplinare di produzione, ma ciò non comporta alcuna modifica del documento unico.

Sono ammessi vini rosati con intensità di colore inferiore.

Data la gamma di intensità stabilita per i vini spumanti di qualità coperti da questa DOP, è opportuno, per ragioni di coerenza, adottare le stesse categorie utilizzate per i rosati fermi da essa tutelati, comprendendo anche i vini con minore intensità di colore che sono ormai in voga e sono ricercati dai consumatori.

### 2.8. Modifica relativa alle date a partire dalle quali si calcolano i periodi di affinamento

Occorre modificare il punto 3.c del disciplinare di produzione, ma ciò non comporta alcuna modifica del documento unico.

Non si fa più riferimento alle date a partire dalle quali viene calcolato il periodo di affinamento per i vini che recano la menzione tradizionale «Crianza». Il *Consejo Regulador* è autorizzato a concludere accordi al riguardo.

Il motivo di questa modifica è che negli ultimi anni la vendemmia è iniziata prima, circostanza che ha portato a sua volta ad anticipare la vinificazione così come pure la messa in botte del vino. Ciò ha comportato una discrepanza tra ciò che accadeva effettivamente e l'inizio del calcolo secondo il disciplinare di produzione.

Risulta inoltre necessario anticipare la data del 1° ottobre, specificata nella stessa sezione, per quanto riguarda il calcolo dei due anni solari di affinamento, alla luce delle circostanze attuali e di quanto sopra esposto.

Si lascia alla discrezione dell'organo di gestione della denominazione di origine protetta la possibilità di concludere accordi al riguardo, in modo da poter consentire in futuro, in modo flessibile, qualsiasi cambiamento di circostanze.

## DOCUMENTO UNICO

### 1. Nome del prodotto

Rioja

### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

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

*Vini bianchi e rosati (secchi e semiseccchi)*

Vini bianchi: giallo paglierino con note color lime, trasparenti e brillanti. Aroma di frutta verde, fiori e verdura, tipico della varietà. Acidità moderata accompagnata da una sensazione di freschezza.

Vini rosati: fragola con accenni di lampone (salmone, per i vini Crianza), brillanti e trasparenti. Aroma di frutti rossi e note floreali. Al palato, equilibrio tra acido e fruttato, accompagnato da una sensazione di freschezza.

In entrambi i casi, nel processo di affinamento gli aromi si fondono ad altri di legno di rovere (vaniglia, note tostate e affumicate) e l'acidità è integrata dalle note di legno tostato.

— Il tenore alcolico varia a seconda delle sottozone e dell'affinamento.

— I vini con più di un anno presentano una maggiore volatilità.

— SO<sub>2</sub> massima di 180 mg/l se lo zucchero < 5 g/l.

— Per eventuali limiti non contemplati, si applica la legislazione vigente.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	240

*Vini bianchi e rosati (dolci e semidolci)*

Vini bianchi: giallo paglierino con note color lime, trasparenti e brillanti. Aroma di frutta verde, fiori e verdura, tipico della varietà. Acidità moderata, sensazione di freschezza e dolcezza al palato, a seconda del tipo.

Vini rosati: fragola con accenni di lampone (salmone, per i vini Crianza), brillanti e trasparenti. Aroma di frutti rossi e note floreali. Equilibrio tra acido/fruttato, sensazione di freschezza e dolcezza al palato, a seconda del tipo.

In entrambi i casi, nel processo di affinamento gli aromi si fondono ad altri di legno di rovere (vaniglia, note tostate e affumicate) e l'acidità è integrata dalle note di legno tostato.

- Il tenore alcolico varia a seconda delle sottozone e dell'affinamento.
- I vini con più di un anno presentano una maggiore volatilità.
- SO<sub>2</sub> massima di 180 mg/l se lo zucchero < 5 g/l.
- Per eventuali limiti non contemplati, si applica la legislazione vigente.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	240

*Vini rossi (secchi e semiseccchi)*

I vini giovani sono caratterizzati da tonalità rosso porpora con riflessi violacei; i vini «Crianza» si presentano di color rosso granata e rosso ciliegia; i vini «Reserva» si presentano di color rosso ciliegia con riflessi rubino; i vini «Gran Reserva» si presentano di color rubino con tonalità color ruggine. Aroma: fruttato intenso, note floreali e varietali, con sentori di legno di rovere tostato per i vini «Crianza». I vini «Reserva» e «Gran Reserva» sono più complessi, con sentori di spezie. Sapore: intenso, con tenore di tannino/alcol/acidità equilibrato. L'affinamento ne migliora la morbidezza e ne prolunga la durata.

- I limiti del tenore alcolico variano a seconda delle sottozone e dell'affinamento.
- Volatili: vini secchi con più di un anno, massimo 1 gr/l fino a 10 % vol. e 0,06 gr/l per ogni grado alcolico oltre 10 % vol.
- SO<sub>2</sub>: massimo 140 mg/l se lo zucchero < 5 g/l.
- Per eventuali limiti non contemplati, si applica la legislazione vigente.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

*Vini spumanti di qualità (bianchi o rosati)*

Vino caratterizzato dal rilascio costante di anidride carbonica che, quando servito per il consumo, si presenta sotto forma di bollicine fini.

Il vino spumante di qualità, come la sua cuvée dopo la prima fermentazione, sarà limpido, senza particolato in sospensione, e con diverse tonalità di colore giallo o rosa.

Il suo aroma deve avere attributi positivi di freschezza e di frutta, con la complessità derivante dalla permanenza sui lieviti durante la seconda fermentazione. Questa caratteristica è più evidente nei vini «Reserva» e «Gran Reserva». Deve essere privo di difetti, soprattutto quelli derivanti da ossidazione o riduzione.

— Per eventuali limiti non contemplati, si applica la legislazione vigente.

Titolo alcolometrico effettivo massimo 13 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	5,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

#### Pratiche colturali

Si considera che il vigneto entri in produzione nel suo 4° ciclo vegetativo (o prima, previa autorizzazione).

Densità: min. 2 850 – max. 10 000 viti/ha

Sistemi di allevamento/potatura: taglio in testa e varianti, cordone speronato doppio, «vara y pulgar», cordone speronato singolo o unilaterale, Guyot doppio (solo per Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Maturana bianca, Tempranillo bianca e Turruntés).

Carico massimo: 12 gemme/vite; 16 per le varietà bianche menzionate e 14 per Grenache. Sono possibili eccezioni.

Irrigazione: consentita. Tra il 15 agosto e la vendemmia l'irrigazione viene effettuata solo con sistemi localizzati e previa comunicazione scritta con 24 ore di anticipo; l'irrigazione a pioggia è consentita solo dietro autorizzazione; sono vietati altri metodi.

Per i vini spumanti di qualità, le uve devono essere raccolte a mano (è vietata la vendemmia meccanica).

#### Pratica enologica specifica

Percentuale delle varietà a seconda dei tipi di vino:

ROSSO: min. 95 % di varietà rosse se i grappoli sono diraspatis e 85 % se sono interi.

BIANCO: 100 % uve bianche.

ROSATO: min. 25 % di uve rosse.

VINI SPUMANTI DI QUALITÀ (BIANCHI O ROSATI): con uve bianche e/o rosse. Il rosato deve contenere almeno il 25 % di uve rosse.

La miscelazione facoltativa di uve di colori diversi deve essere effettuata dopo la consegna.

Caratteristiche dell'uva: sana, con tenore alcolico minimo di: 11 % vol. per i vini rossi, 10,5 % vol per i vini bianchi e 9,5 % vol per i vini spumanti di qualità.

Resa di trasformazione massima

- 70 litri/100 kg raccolto per i vini. In casi eccezionali, sono ammesse variazioni entro certi limiti.
- 62 litri/100 kg raccolto per i vini spumanti di qualità. In casi eccezionali, sono ammesse variazioni entro certi limiti.
- 65 litri/100 kg raccolto per quelli che riportano l'indicazione «*viñedo singular*» (vigneto singolo). Non sono ammesse variazioni.

Limitazione pertinente alla vinificazione

Divieti

- Utilizzo di frazioni di mosto o di vino ottenute da pressature inadeguate nei vini protetti
- Torchi a vite senza fine, macchine per la pigiatura ad azione centrifuga, preriscaldamento delle uve o riscaldamento del mosto o del vino in presenza di vinaccia per forzare l'estrazione di sostanze coloranti
- Utilizzo di pezzi di legno di rovere durante la produzione, l'affinamento e la conservazione
- Taglio di differenti tipi di vino per ottenere un vino diverso da quelli tagliati

Condizioni specifiche di vinificazione

- Fermentazione in botte: solo per i vini bianchi e rosati, che devono rimanere in botte per almeno un mese.
- Macerazione carbonica: la percentuale massima di uve bianche ammesse nella produzione di vini rossi è del 5 % in caso di uva diraspata e del 15 % in caso di grappoli interi.
- Vino spumante di qualità: con metodo classico. Almeno 15 mesi consecutivi tra il tirage e la sboccatura, nella stessa bottiglia. L'intero processo di produzione, compresa l'etichettatura, presso la stessa cantina. Nella rifermentazione, il tenore alcolico effettivo non deve superare 1,5 % vol; lo sciroppo di dosaggio non deve incrementare il tenore alcolico effettivo di oltre 0,5 % vol; dopo la sboccatura, è ammesso il trasferimento senza filtrazione in bottiglie di vetro di capacità inferiore a 0,75 l o di tre litri o più. Sono vietate l'acidificazione e la decolorazione.

b. *Rese massime*

Varietà rosse

6 500 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà rosse

45,5 ettoltri per ettaro

Varietà bianche

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà bianche

63 ettoltri per ettaro

Uve rosse destinate a «*viñedo singular*» (vigneto singolo)

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

Uve rosse destinate a «*viñedo singular*» (vigneto singolo)

32,5 ettoltri per ettaro

Uve bianche destinate a «*viñedo singular*» (vigneto singolo)

6 922 chilogrammi di uve per ettaro

Uve bianche destinate a «*viñedo singular*» (vigneto singolo)

44,99 ettoltri per ettaro

**6. Zona geografica delimitata**

RIOJA ALTA

Comunità autonoma di La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín

Cuzcurrita de Río Tirón

Daroca de Rioja

Entrena

Estollo

Foncea

Fonzaleche

Fuenmayor

Galbárruli  
Gimileo  
Haro  
Hervías  
Herramélluri  
Hormilla  
Hormilleja  
Hornos de Moncalvillo  
Huércanos  
Lardero  
Leiva  
Logroño  
Manjarrés  
Matute  
Medrano  
Nájera  
Navarrete  
Ochánduri  
Ollauri  
Rodezno  
Sajazarra  
San Asensio  
San Millán de Yécora  
San Torcuato  
San Vicente de la Sonsierra  
Santa Coloma  
Sojuela  
Sorzano  
Sotés  
Tirgo  
Tormantos  
Torrecilla sobre Alesanco  
Torremontalbo  
Treviana  
Tricio  
Uruñuela  
Ventosa  
Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Provincia di Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enclave)

RIOJA ORIENTAL

Comunità autonoma di La Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo

Corera

Cornago

El Redal

El Villar de Arnedo

Galilea

Grávalos

Herce

Igea

Lagunilla de Jubera

Leza del Río Leza

Molinos de Ocón

Murillo de Río Leza

Muro de Aguas

Nalda

Ocón (La Villa)

Pradejón  
Préjano  
Quel  
Ribafrecha  
Rincón de Soto  
Santa Engracia de Jubera (zona settentrionale)  
Santa Eulalia Bajera  
Tudelilla  
Villamediana de Iregua  
Villarroya  
Comunità autonoma di Navarra  
Andosilla  
Aras  
Azagra  
Bargota  
Mendavia  
San Adrián  
Sartaguda  
Viana  
RIOJA ALAVESA  
Provincia di Álava  
Baños de Ebro  
Barriobusto  
Cripán  
Elciego  
Elvillar de Alava  
Labastida  
Labraza  
Laguardia  
Lanciego  
Lapuebla de La barca  
Leza  
Moreda de Alava  
Navaridas  
Oyón  
Salinillas de Buradon  
Samaniego  
Villabuena de Álava

Yécora

I vigneti situati nel comune di Lodosa, sulla riva destra dell'Ebro, che al 29 aprile 1991 risultavano iscritti nello schedario viticolo del *Consejo*, rimangono iscritti fintantoché esisteranno.

Qualsiasi modifica ai confini dei comuni compresi nella zona di produzione non comporterà la cancellazione dei vigneti registrati dallo schedario viticolo.

La zona di produzione comprende entità geografiche più piccole che vengono identificate come «*viñedos singulares*» (vigneti singoli). Si tratta di unità di dimensioni inferiori a quelle di un comune e possono essere costituite da un unico lotto catastale o da vari lotti diversi. Le viti devono avere almeno 35 anni.

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

GARNACHA BIANCA

ALARIJE — MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR — TURRUNTÉS

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BIANCA

VERDEJO

GRENACHE ROSSA

CHARDONNAY

MACABEO — VIURA

MATURANA BIANCA

MATURANA ROSSA

MAZUELA

GRACIANO

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

VINO

I vini ottenuti da uve della Rioja Alta sono caratterizzati dalla particolare influenza del clima atlantico, che conferisce ai vini un grado alcolico e un corpo moderati, accompagnati da una spiccata acidità. Per questo motivo, i vini sono adatti all'affinamento in botte. Durante il ciclo di crescita, questa zona ha meno ore di luce diurna rispetto alla zona più a sud protetta dalla denominazione. Le precipitazioni, inoltre, sono più abbondanti, con effetti diretti sull'acidità. Questi fattori, insieme alla protezione offerta dalla Sierra de Cantabria, esaltano le caratteristiche descritte nei vini, sia da soli che tagliati con vini di altre zone. Nel caso della zona della Rioja Alavesa, la convergenza del clima atlantico e di quello mediterraneo fa sì che i vini abbiano un titolo alcolometrico piuttosto elevato rispetto a quelli precedentemente citati. Presentano inoltre una minore acidità e sono più versatili in quanto si prestano al consumo immediato e all'affinamento. La protezione dalla Sierra de Cantabria, a nord, è ancora più significativa. Le ore di luce sono simili a quelle della Rioja Alta, mentre le precipitazioni sono inferiori. La versatilità che caratterizza questi vini li rende ideali per la produzione di vini tagliati. Infine, per quanto riguarda i vini della zona più meridionale, la Rioja Oriental, le precipitazioni sono più scarse e il clima è decisamente mediterraneo, caratterizzato in genere da un maggiore soleggiamento. I vini hanno un titolo alcolometrico e un aroma superiori e sono ideali per essere tagliati in modo da ottenere vini destinati all'affinamento. Allo stesso tempo, le condizioni climatiche fanno sì che i vini possano essere adatti anche al consumo più immediato.

Dall'analisi del suolo, emergono tre tipologie principali. In primo luogo, ci sono i terreni argillo-calcarei che si trovano nella parte più settentrionale dell'area protetta dalla denominazione; situati tra la Rioja Alavesa e la Rioja Alta, rappresentano la fonte primaria per la viticoltura. Poi, in quest'ultima zona e nella Rioja Oriental, si trovano anche terreni argillosi alluvionali e ricchi di ferro che danno origine a vini meno corposi rispetto a quelli precedentemente citati.

In termini economici, il vino rappresenta il 20 % del Pil della regione. L'antica pratica della viticoltura e l'importanza vitale del vino nella regione implicano la necessità di garantirne la sostenibilità, motivo per cui si sfruttano appieno le condizioni naturali descritte, in particolare per quanto riguarda la specialità dell'affinamento, tanto che la zona vanta la più alta concentrazione di botti di rovere del mondo.

## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Mentre la denominazione è nota soprattutto per la produzione di vini fermi, alcune cantine producono comunque vini spumanti di qualità con il metodo classico fin dalla metà dell'Ottocento, da cui derivano il know-how e l'esperienza.

Freschezza e acidità sono due elementi chiave nella produzione di vini spumanti di qualità. La denominazione si trova all'interno di una zona caratterizzata da temperature più fresche, secondo la scala Winkler. Ciò contribuisce a cicli di crescita brevi che portano a una corretta maturazione fenolica senza raggiungere un titolo alcolometrico elevato: elementi che costituiscono il punto di partenza ideale per la produzione di questi vini.

### 9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

I vini tutelati dalla denominazione di origine protetta «Rioja» devono essere imbottigliati esclusivamente presso le cantine registrate e iscritte al *Consejo Regulador*. In caso contrario il vino non potrà utilizzare la denominazione.

Tale condizione è stata istituita in risposta al fatto che la qualità del vino finale offerto al consumatore è più a rischio quando il vino viene trasportato e imbottigliato al di fuori della zona di produzione rispetto a quando queste operazioni sono effettuate all'interno della zona stessa. La condizione serve dunque a proteggere la buona reputazione del vino della Rioja rafforzando il controllo delle sue caratteristiche speciali e della sua qualità, preservando la denominazione di origine protetta a vantaggio di tutti i produttori. La decisione è stata confermata da una sentenza della Corte di giustizia dell'Unione europea del 16 maggio 2000.

Quadro normativo

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il termine «RIOJA» deve figurare in evidenza, seguito dai seguenti elementi: la dicitura «*Denominación de Origen Calificada*» (Denominazione di origine protetta), il timbro del *Consejo Regulador*, il marchio di fabbrica e il nome o la ragione sociale di un'azienda vinicola registrata o un nome commerciale.

Non è consentito fare riferimento ai termini «botte» e «legno» nella commercializzazione, nella promozione e nell'etichettatura dei vini prima che il processo di affinamento sia stato completato.

È consentito l'uso del nome della zona o del comune di provenienza dell'uva quando il vino viene prodotto, affinato (a seconda dei casi) e imbottigliato nella zona stessa. Tuttavia, non più del 15 % delle uve utilizzate per la produzione del vino può provenire da vigneti registrati situati nei comuni limitrofi alla zona o al comune in cui ha sede l'operatore e deve essere fornita la prova che il suddetto 15 % delle uve sarà disponibile in esclusiva per un periodo minimo di 10 anni consecutivi.

Nel caso dei vini spumanti di qualità, l'espressione «*Método Tradicional*» (Metodo classico) deve comparire immediatamente al di sotto del termine che si riferisce al tenore di zucchero e in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Rioja».

Sull'etichetta recante le informazioni obbligatorie, il carattere utilizzato per la dicitura «*Método Tradicional*» (Metodo classico) non deve essere inferiore a 0,3 cm.

La dicitura «*viñedo singular*» (vigneto singolo) deve essere riportata immediatamente sotto al termine registrato come marchio, con caratteri di dimensioni, spessore e colore non superiori a quelli utilizzati per il nome «Rioja».

### Link alla pubblicazione del disciplinare

[http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/dop\\_rioja.aspx](http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/dop_rioja.aspx)