

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Publicazione 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.**

(2020/C 32/10)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Brachetto d'Acqui / ACQUI»

Numero di riferimento: PDO-IT-A1382-AM04

Data della comunicazione: 25 settembre 2019

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Descrizione vini**

Descrizione e motivi

Per le tipologie Brachetto d'Acqui o Acqui nella versione fermo e spumante l'acidità totale minima viene modificata da 5 g/l a 4,5 g/litro.

Inoltre per la tipologia spumante è stato ridotto il tenore dell'estratto non riduttore minimo da 18 g/l a 17 g/l.

Motivi:

Il mutamento delle condizioni climatiche ha influenzato le fasi fenologiche e l'andamento di maturazione delle uve che viene spesso anticipata e accompagnata da una riduzione della componente acidica dei mosti e di conseguenza dei vini ottenuti. Pertanto si è ritenuto opportuno ridurre il livello minimo di acidità totale di 0,5 grammi/litro.

La riduzione di un grammo/litro dell'estratto non riduttore costituisce una modifica formale, in relazione al metodo ufficiale, rispetto al preesistente valore dell'estratto secco netto.

La modifica riguarda la sezione 1.4 del documento unico e l'art. 6 del disciplinare

**2. Zona di vinificazione e imbottigliamento**

Descrizione e motivi

- a) vengono riformulate le disposizioni sulla zona di vinificazione e imbottigliamento e le relative deroghe, raggruppando tutte le operazioni, già previste all'art. 5 comma 1 e comma 11 del disciplinare, nei comma 1 e 2 dello stesso articolo
- b) tutte le operazioni di vinificazione/elaborazione vengono consentite, conformemente alla deroga prevista dalla vigente normativa dell'U.E., nell'intero territorio della regione Piemonte, anziché nelle province di Asti, Cuneo e Alessandria.
- c) limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui o Acqui spumante con tenore zuccherino da extrabrut a demiseç, le operazioni di presa di spuma sono state consentite, conformemente alla deroga prevista dalla vigente normativa dell'U.E., nel territorio amministrativo delle regioni limitrofe Liguria, Lombardia, Emilia Romagna e Val d'Aosta.

Motivazioni:

a) e b). Trattasi di modifiche formali con le quali si è provveduto a descrivere in maniera organica e coerente con la vigente normativa dell'Unione europea le disposizioni per la vinificazione/elaborazione e imbottigliamento e le relative disposizioni derogatorie per le diverse tipologie di vini.

c) L'estensione dell'area in cui possono essere effettuate le operazioni di vinificazione in deroga, solo per alcuni tipi di vino spumante, è intesa a creare nuove opportunità ai produttori in relazione a nuove esigenze di commercializzazione.

Le modifiche interessano il punto 1.9 del documento unico (ulteriori condizioni) e l'art. 5 del disciplinare.

<sup>(1)</sup> GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

### 3. Etichettatura

Descrizione e motivi

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» e «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» spumante le indicazioni dei tenori zuccherini non devono più essere riportate obbligatoriamente con caratteri diversi da quelli utilizzati per la denominazione.

Motivi: viene eliminata una restrizione che permette ai produttori maggior libertà di scelta della veste grafica dell'etichetta.

La modifica interessa il punto 1.9 del documento unico (ulteriori condizioni) e l'art. 7 del disciplinare

#### DOCUMENTO UNICO

### 1. Nome del prodotto

Brachetto d'Acqui

Acqui

### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

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

Brachetto d'Acqui o Acqui

E' un vino prodotto da uve Brachetto dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico, che si esprime in modo più o meno esaltato a secondo dei metodi di vinificazione adottati. Le uve vengono prodotte in una zona ben determinata in Piemonte in 26 comuni tra la provincia di Asti e Alessandria.

Caratteristiche al consumo:

Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè;

Odore: caratteristico, molto delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;

Sapore: delicato, caratteristico, da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% di cui almeno svolto il

5,00% in alcol svolto;

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

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

## Brachetto d'Acqui o Acqui spumante

E' un vino prodotto da uve Brachetto dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico, che si esprime in modo più o meno esaltato a secondo dei metodi di vinificazione adottati. Le uve vengono prodotte in una zona ben determinata in Piemonte in 26 comuni tra la provincia di Asti e Alessandria.

Caratteristiche al consumo:

Spuma: fine, persistente;

Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè;

Odore: caratteristico, delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;

Sapore: delicato, caratteristico da extra brut al dolce,

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% di cui almeno il

6,00% in alcol svolto; estratto non riduttore minimo 17 g/l

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,0
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)	

## Brachetto d'Acqui o Acqui passito

E' un vino aromatico dolce, le cui uve vengono prodotte in una zona ben determinata in Piemonte in soli 26 comuni tra la provincia di Asti e quella di Alessandria.

Caratteristiche al consumo

Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;

Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;

Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00%

estratto non riduttore minimo 20 g/l

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
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

## a. Pratiche enologiche essenziali

ASSENTI

## b. Rese massime

Brachetto d'Acqui o Acqui anche spumante e passito

8000 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG «Brachetto d'Acqui» o «Acqui», nelle loro diverse tipologie devono essere prodotte nella Regione Piemonte nei 26 comuni tra la provincia di Asti e di Alessandria di seguito specificati:

Provincia di Asti:

l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

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

Brachetto N.

## 8. Descrizione del legame/dei legami

DOCG Brachetto d'Acqui o Acqui

Le caratteristiche del «Brachetto d'Acqui» docg sono date principalmente dal territorio di produzione, l'Alto Monferrato. All'interno di quest'area, ripartita su 26 comuni tra la provincia di Asti e Alessandria, si trovano terreni argillosi nella zona di Nizza Monferrato mentre nell'acquese vi è presenza di sabbia e limo. Queste caratteristiche influiscono nettamente e in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di «selezionare» nel corso degli anni il vitigno chemeglio si adatta all'ambiente stesso: il Brachetto.

Nel 1817, il naturalista Gallesio lo definisce «VINO CELEBRE» classificandolo vino da dessert che risultava alcolico e poco colorato, che invecchiando assumeva il sapore del Porto o del vino Xeres e riferisce che il Brachetto, dolce o spumante, era conosciuto e commercializzato con successo nei mercati dell'America Meridionale: da ciò si può dedurre che la produzione in quel periodo doveva essere di entità tutt'altro che trascurabile. La prima definizione ufficiale è del 1922 a firma di Garino Canina, che ne fu il vero classificatore scientifico «Tra i vini di lusso il Brachetto appartiene alla categoria dei vini rossi dolci ed aromatici: è infatti è un vino con profumo speciale, moderatamente alcolico e zuccherino, non molto colorito che per lo più si consuma spumeggiante o spumante ...»

Tra le varie notizie che il Canina dava, molto importanti dal punto di vista storico, una delle più interessanti riguarda il fatto che il Brachetto fosse diffuso in particolare nel circondario di Acqui e di Nizza Monferrato, indicando, però, una produzione per il mercato di soli 500 hl.

Che cosa aveva quasi fatto scomparire un vino che solo 50 anni prima era oggetto di attiva esportazione?

L'avvento della fillossera aveva, alla fine della prima guerra mondiale, devastato i vigneti: i vignaioli, al momento di reimpiantarli, avevano privilegiato altri vitigni che assecondavano maggiormente le tendenze del mercato, a discapito di questa varietà che richiedeva attenzione e cure particolari. Inizia così il suo secondo sonno. Il risveglio è storia recente: intorno agli anni 50, dalle colline del sud Piemonte dove la produzione continuava in piccole nicchie di estimatori, un produttore rispettoso della tradizione ma lungimirante quale Arturo Bersano, mise a punto un Brachetto spumante elaborato in autoclave con metodo charmat. Da allora il Brachetto ha continuato il suo percorso di protagonista tra i grandi vini aromatici, tra i quali si distingue per le proprie particolarità e apprezzamento degli intenditori più raffinati. Ma il Brachetto ha una tradizione anche nella versione non dolce come dimostrato dalla produzione di Brachetto nelle tipologie non dolci nella versione ferma fin da primi del '900 nelle zone di Strevi, Alto Monferrato, Acqui Terme, nella versione semisecca delle Cantine Spinola selezionato anche in concorsi enologici (Brachetto d'Acqui rosato semisecco del 1987 e Brachetto secco 1964), citato nella rivista Barolo e Co (1985) ove si parla del Brachetto come «vitigno tipicamente locale e che può essere emesso in commercio anche nella versione secca» o in riferimento a testimonianza storica sul brachetto secco «dell'oste dell'enoteca regionale di l'oste Carlo Lazzeri dell'Enoteca Regionale di Acqui «Terme e Vino, "intorno agli anni ottanta sbicchieravo brachetto secco delle Cantine Spinola" soprattutto come aperitivo, molto apprezzato grazie al suo gusto non troppo dolce e leggero. In quegli anni il Brachetto secco era selezionato anche nei concorsi enologici ad Acqui Terme». Grazie alla sperimentazione a partire dal 2008 viene prodotto come vino spumante secco e profumato 100% da uve Brachetto e dichiarato come «prodotto apprezzato e consumato in ambito locale nonché esportato anche come prodotto di nicchia in Giappone, Sud Corea e USA.»

## 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 appassimento delle uve, di ammostamento, di vinificazione, di presa di spuma, oltre che nella zona delimitata di produzione, sono consentite anche nell'intero territorio della regione Piemonte.

Inoltre, limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui o Acqui spumante con tenore zuccherino da extrabrut a demisec le operazioni di presa di spuma possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle regioni Liguria, Lombardia, Emilia Romagna e Val d'Aosta, conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea.

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della zona di produzione, ivi comprese le aree dove è autorizzata la vinificazione/elaborazione in deroga.

Tale previsione, conformemente alla normativa dell'Unione europea, è motivata per salvaguardare la qualità e l'immagine dei vini DOP Brachetto d'Acqui o Acqui, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia e tempestività dei relativi controlli. Infatti tali condizioni sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento sono affidate ad aziende della zona di produzione.

Inoltre, il sistema di controllo da parte del competente organismo, cui gli operatori sono soggetti in tutte le fasi della produzione, è più efficace nella zona delimitata.

Indicazioni in etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» e «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» spumante le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione

### Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14376>

---