

Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo

(2022/C 397/12)

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

DOCUMENTO UNICO

«Terras do Navia»

PGI-ES-02787

Data di presentazione della domanda: 23.7.2021

1. Nome da registrare

Terras do Navia

2. Tipo di indicazione geografica

IGP - Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. Vini bianchi

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

In generale questi vini sono freschi e delicati al palato, limpidi e brillanti e caratterizzati da aromi franchi, che rispecchiano il sapore delle uve dalle quali sono ottenuti. Presentano un grado alcolico contenuto, sentori floreali e fruttati e un'acidità equilibrata.

I vini bianchi sono di colore giallo con sfumature verdognole. Presentano aromi intensi di fiori e frutti freschi maturi e sono ben strutturati, ampi e freschi in bocca, con sentori di agrumi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	17,9
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. Vini rossi

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

In generale questi vini sono freschi e delicati al palato, limpidi e brillanti e caratterizzati da aromi franchi, che rispecchiano il sapore delle uve dalle quali sono ottenuti. Presentano un grado alcolico

contenuto, sentori floreali e fruttati e un'acidità equilibrata.

I vini rossi sono di colore rosso da medio a intenso con tonalità violacee. Presentano aromi di frutta matura (more, ciliegie, frutti del corbezzolo e mirtilli rossi) e sapore prevalentemente di frutti rossi, con una nota finale leggermente tannica. Un buon equilibrio tra il titolo alcolometrico e l'acidità rende questi vini adatti all'invecchiamento in botti di legno.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	5,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	17,9
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

1.

Pratica colturale

Le uve devono essere raccolte utilizzando cesti o altri recipienti autorizzati dall'autorità competente.

2.

Pratica enologica specifica

La resa massima di produzione del vino è pari a 68 litri per 100 chilogrammi di uva.

b. Rese massime

1. VARIETÀ BIANCHE

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2.

68 ettolitri per ettaro

3. VARIETÀ ROSSE

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

4.

54,40 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve utilizzate per la produzione dei vini possono provenire esclusivamente da vigneti situati nella zona di produzione e di lavorazione, che comprende terreni atti alla produzione di uve. La zona è distribuita tra le frazioni di Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna e Vilar da Cuiña nel comune di A Fonsagrada; le frazioni di A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro e A Ribeira nel comune di Navia de Suarna; e l'intero comune di Negueira de Muñiz. L'intero territorio si trova nella provincia di Lugo, nella Comunità autonoma di Galizia.

Nell'ordinamento giuridico della Comunità autonoma di Galizia le frazioni sono unità territoriali locali riconosciute che costituiscono le suddivisioni di base di ciascun comune. I loro confini cartografici sono precisi e ben definiti.

7. Varietà principale/i di uve da vino

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

GODELLO

LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

MERENZAIO – MARÍA ORDOÑA

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. Descrizione del legame/dei legami

La domanda di registrazione della presente indicazione geografica si basa sulla qualità specifica dei vini, la quale è legata all'ambiente geografico di produzione, come illustrato di seguito.

Il clima della zona delimitata può essere classificato come marittimo tendente al mediterraneo, con basse temperature medie annue. Luglio e agosto sono i mesi più caldi, con una temperatura media di 21 °C, forti escursioni termiche tra la notte e il giorno ed estati particolarmente secche, il che dà origine a un clima più mediterraneo, come dimostra la presenza diffusa di specie quali il corbezzolo e la quercia da sughero. Gennaio è il mese più freddo, con una temperatura media di 7,5 °C. Secondo le stazioni meteorologiche più vicine, le precipitazioni annue stimate a un'altitudine di 450 metri s.l.m. sono pari a 650 millimetri.

All'interno della zona delimitata, la quasi totalità della superficie destinata alla viticoltura è situata a 200-500 metri s.l.m. e i terreni sono incastonati tra montagne che si ergono a oltre 1 000 metri s.l.m. I vigneti sono esposti principalmente a sud e sud-ovest e sono riparati dalle pendici dei monti Ancares, delle catene montuose di Uría e Acebo a nord, che costituiscono un'importante barriera contro le brezze marine.

La maggior parte dei terreni è moderatamente acida e permeabile, con una bassa capacità di ritenzione idrica e un contenuto limitato di sostanze organiche nello strato superficiale. I terreni sono perlopiù antichi, sufficientemente profondi e ben esposti al sole, il che li rende adatti alla viticoltura.

Dal punto di vista geologico, il bacino di Navia è costituito da metasedimenti risalenti al Paleozoico inferiore, con una predominanza di rocce sabbiose e scisto. Il substrato litologico è costituito prevalentemente da ardesie, quarziti e affioramenti di granito di età ercinica e da rocce sedimentarie leggermente metamorfosizzate. La discreta quantità di elementi grossolani rende i terreni molto permeabili e facili da lavorare. I suoli sono di consistenza leggera, i più comuni sono di tipo sabbioso-limoso o limoso, ben drenati e sufficientemente aerati.

In generale i vini sono limpidi e brillanti, freschi e delicati al palato, sono caratterizzati da aromi floreali e fruttati e presentano un grado alcolico contenuto e un'acidità equilibrata. I vini bianchi sono di colore giallo con sfumature verdognole. Presentano aromi pronunciati di fiori e frutti freschi maturi e sono ben strutturati, ampi e freschi in bocca, con una nota finale caratterizzata da sentori di agrumi. I vini rossi sono di colore rosso da medio a intenso con tonalità violacee. Presentano aromi di frutta matura e un sapore prevalentemente di frutti rossi, con una nota finale leggermente tannica.

I vini rispecchiano in modo accurato l'influenza delle condizioni termiche, pluviometriche e viticole della zona. A ciò si aggiunge il fattore umano, come indicano:

- l'impianto delle viti in zone ben esposte, su terreni caldi, permeabili e con un contenuto limitato di sostanze organiche, caratteristiche tipiche di questa zona geografica. I sistemi tradizionali di allevamento e potatura si avvalgono di viti a fusto basso, allevate ad alberello. Ciò, unitamente a un sostegno in legno e a una densità di impianto media, consente loro di adattarsi meglio all'ambiente locale, dando vita a vini equilibrati e armonici con un'ottima espressione aromatica e buone capacità di conservazione;
- la scelta di varietà autoctone adattate alle condizioni locali, tutte difficilmente reperibili in altre zone viticole. Occorre menzionare, in particolare, la varietà Branco Lexítimo, che in questa zona raggiunge il suo massimo potenziale. L'equilibrato rapporto tra componente alcolica e acidità, unito all'abbondanza di terpeni, conferisce ai vini bianchi un'elevata intensità e qualità aromatica. L'uva che si distingue tra le varietà rosse, pur non presentando la superficie vitata più grande, è la varietà Merenzao. Grazie all'ubicazione ottimale, questa varietà può raggiungere il suo pieno potenziale e consente di ottenere vini che sono caratterizzati da un colore intenso, pur preservando la loro finezza, e che presentano un'acidità molto stabile, un buon equilibrio tra acido malico e acido tartarico, un titolo alcolometrico adeguato e un tenore elevato di antociani;
- l'utilizzo di cesti o di altri recipienti autorizzati dall'autorità competente, il che è essenziale per preservare la qualità delle uve durante il trasporto dal vigneto alla cantina, riducendo in tal modo il rischio di macerazione o fermentazione incontrollate che potrebbero compromettere le proprietà organolettiche dei vini.

Per quanto concerne l'influenza dell'ambiente naturale di coltivazione, un fattore da menzionare è il clima marittimo della zona, tendente al clima mediterraneo, con estati particolarmente secche e forti escursioni termiche tra la notte e il giorno. Ciò ha un impatto diretto sull'accumulo dei metaboliti secondari che incidono sulla qualità delle bacche, come i composti fenolici e volatili che contribuiscono a determinare il colore, l'aroma e il sapore, e di conseguenza la qualità, delle uve e del vino.

Inoltre durante la stagione vegetativa, a causa della buona esposizione alla luce solare, le temperature sono relativamente elevate in questa zona. Ciò ha effetti molto positivi sulla fotosintesi, la quale, a sua volta, comporta un aumento del tenore di zucchero delle uve. La zona è inoltre caratterizzata da una notevole escursione termica, che facilita l'accumulo di antociani e terpeni nelle bacche.

L'esposizione e l'orientamento dei pendii rappresentano un fattore cruciale, in quanto consentono la coltivazione della vite in condizioni climatiche difficili e migliorano la qualità del raccolto. Nella zona geografica l'orientamento sud/sud-ovest è ideale in termini di qualità delle uve e del vino. Si riscontra altresì l'effetto positivo dei rilievi montuosi, che costituiscono una barriera che protegge la zona dalle brezze marine.

Anche l'altitudine di coltivazione della vite è importante, in quanto le basse temperature dell'aria legate alle altitudini elevate incidono sulla maturazione fenolica della bacca.

In termini di suolo, i terreni ideali per la viticoltura sono profondi, ben drenati, con una fertilità moderata e una contenuta capacità di ritenzione idrica, tutte caratteristiche dei terreni di questa zona. Inoltre i suoli sono acidi e i vitigni coltivati nella zona sono ben adattati a tale tipologia di terreno.

In sintesi, le caratteristiche peculiari dei vini di questa zona sono il risultato dell'esperienza secolare dei viticoltori locali, che nel corso degli anni hanno selezionato i vitigni più adatti a questo particolare ambiente naturale e hanno sviluppato le tecniche di coltivazione più idonee. I vitigni protetti da questa IGP, tradizionalmente coltivati nella zona di produzione ma molto meno diffusi in altre zone viticole, conferiscono ai vini da essi ottenuti particolari caratteristiche qualitative e proprietà distintive. Vari studi svolti sulle varietà in questione hanno dimostrato che esse presentano un elevato potenziale aromatico, caratterizzato dalla presenza di terpeni, in particolare nel caso dei vitigni a bacca bianca.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

I vini devono essere prodotti e imbottigliati nella zona geografica di produzione delimitata. Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino, che rischia di essere esposto a fenomeni di ossidoriduzione, variazioni di temperatura e altro. Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto. Ciò, unitamente all'esperienza e alla conoscenza approfondita delle qualità particolari dei vini acquisite dai produttori locali nel corso degli anni, rende necessario l'imbottigliamento dei vini nella zona di origine, al fine di preservare tutte le loro caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

Quadro giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Tutte le bottiglie devono recare un'etichetta di certificazione numerata, fornita dall'autorità di controllo, che deve essere affissa nello stabilimento. Su tale etichetta deve figurare il logo dell'indicazione geografica.

Link al disciplinare del prodotto

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-Condicioner-Terras-do-Navia-mayo_2022.pdf

(¹) [GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.](#)
