

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 28 agosto 2017****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* 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 relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo****[Mergelland (DOP)]**

(2017/C 296/02)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3.

considerando quanto segue:

- (1) I Paesi Bassi hanno presentato una domanda di protezione della denominazione «Mergelland» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Mergelland» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Mergelland» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 28 agosto 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«MERGELLAND»

PDO-NL-02114

Data della domanda: 26.1.2016

1. Nome (nomi) da registrare

Mergelland

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino/dei vini*Categoria di vini 1 Vino: Auxerrois bianco*

Varietà di uve da vino: Auxerrois

Maturazione precoce, bassa acidità, mosto a bassa densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: mele gialle mature, pere, lieve acidità, leggero, fruttato

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Chardonnay bianco

Uva: Chardonnay

Maturazione tardiva, acidità elevata, mosto a elevata densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: limone, burro, tostato, vaniglia, corpo medio

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Dornfelder rosso

Uva: Dornfelder

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità media

Caratteristiche organolettiche

Colore: da rubino intenso a porpora

Gusto: ciliegie, more, bacche di sambuco

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Gewürztraminer bianco

Uva: Gewürztraminer

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: frutti esotici (per esempio litchi), fiori, agrumi, spezie

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Rivaner/Müller-Thurgau bianco

Uva: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturazione molto precoce, bassa acidità, mosto a bassa densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: mele, drupacee, moscato

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Blanc bianco

Uva: Pinot Blanc

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata, resa media

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: frutti gialli, pere, melone, tiglio

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Gris bianco

Uva: Pinot Gris

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: pera, miele, noci

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Noir rosso

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da granato alquanto chiaro a rosso rubino

Gusto: frutti rossi, lamponi, fragole, vaniglia e altri toni legnosi, di colore chiaro

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Noir rosato

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa salmone

Gusto: lamponi, fragole, talvolta pomodori maturi, di colore chiaro

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Noir bianco

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: pere, frutti gialli, talvolta una nota di fragole e lamponi

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Riesling bianco

Uva: Riesling

Maturazione tardiva, acidità elevata, mosto a densità da bassa a media

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: drupacee bianche (pesche), mele, pere

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Dornfelder rosato

Uva: Dornfelder

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità media

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa profondo

Gusto: ciliegie, more, lamponi

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Auxerrois bianco

Varietà di uve da vino: Auxerrois

Maturazione precoce, bassa acidità, mosto a bassa densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: mele gialle mature, pere, lieve acidità, leggero, fruttato

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Chardonnay bianco

Uva: Chardonnay

Maturazione tardiva, acidità elevata, mosto a elevata densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: limone, burro, tostato, vaniglia, corpo medio

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Gewürztraminer bianco

Uva: Gewürztraminer

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: frutti esotici (per esempio litchi), fiori, agrumi, spezie

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Rivaner/Müller-Thurgau bianco

Uva: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturazione molto precoce, bassa acidità, mosto a bassa densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: mele, drupacee, moscato

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Pinot Blanc bianco

Uva: Pinot Blanc

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata, resa media

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: frutti gialli, pere, melone, tiglio

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Pinot Gris bianco

Uva: Pinot Gris

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: pera, miele, noci

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Pinot Noir rosato

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa salmone

Gusto: lamponi, fragole, talvolta pomodori maturi, di colore chiaro

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Pinot Noir bianco

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: pere, frutti gialli, talvolta una nota di fragole e lamponi

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Riesling bianco

Uva: Riesling

Maturazione tardiva, acidità elevata, mosto a densità da bassa a media

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: drupacee bianche (pesche), mele, pere

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Dornfelder rosato

Uva: Dornfelder

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità media

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa profondo

Gusto: ciliegie, more, lamponi

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

5. Pratiche vinicole

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Auxerrois bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Chardonnay bianco

Pratica enologica specifica

Aromi secondari spesso ottenuti con la fermentazione malolattica e l'invecchiamento in fusti di legno

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Dornfelder rosso

Pratica enologica specifica

Talvolta invecchiato in fusti di legno

Gewürztraminer bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Rivaner/Müller-Thurgau bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Pinot Blanc bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Pinot Gris bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio; talvolta invecchiato in fusti di legno

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Pinot Noir rosso

Pratica enologica specifica

Per mantenere il carattere fruttato, la fermentazione non è eccessivamente calda ed è spesso prolungata in fusti di legno.

Pinot Noir rosato

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Pinot Noir bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Riesling bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Dornfelder rosato

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

b. *Rese massime:*

Auxerrois bianco

80 ettolitri per ettaro

Chardonnay bianco

80 ettolitri per ettaro

Dornfelder rosso

85 ettolitri per ettaro

Gewürztraminer bianco

80 ettolitri per ettaro

Rivaner/Müller-Thurgau bianco

85 ettolitri per ettaro

Pinot Blanc bianco

80 ettolitri per ettaro

Pinot Gris bianco

80 ettolitri per ettaro

Pinot Noir rosso

60 ettolitri per ettaro

Pinot Noir rosato

75 ettolitri per ettaro

Pinot Noir bianco

75 ettolitri per ettaro

Riesling bianco

80 ettolitri per ettaro

Dornfelder rosato

85 ettolitri per ettaro

6. Zona delimitata

Il territorio dei comuni olandesi di Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten e Valkenburg aan de Geul.

La superficie totale del territorio, esclusi i terreni argillosi, è di circa 250 km².

La superficie vitata conforme ai requisiti è di 70 ha.

La zona definita comprende solo vigneti situati su suoli consistenti in terreni arabili di tipo «loess».

7. Uve da vino principali

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Descrizione del legame/dei legami

Definizioni della zona geografica

La composizione dei suoli, la geografia e il clima, unici nei Paesi Bassi, fanno del Mergelland una zona particolarmente idonea alla vitivinicoltura. In effetti in questa zona la vitivinicoltura su larga scala risale al basso Medioevo e la più antica testimonianza locale risale all'anno 968. La vitivinicoltura è proseguita anche durante la piccola era glaciale (secoli XV-XIX), grazie alle condizioni favorevoli. Durante il dominio francese di epoca napoleonica la coltura fu interrotta per motivi politici. Nel 1970 la coltura nella regione è ripresa e il Mergelland è considerato la culla della moderna vitivinicoltura neerlandese. Tipica della zona e distinta dal resto dei Paesi Bassi è la predominanza di varietà di uve classiche provenienti dal nord della Francia (Pinot Noir, Gris e Blanc, Chardonnay e Auxerrois) e dalla Germania (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer e Dornfelder).

Composizione dei suoli

Il suolo è composto da uno strato di terreno arabile di tipo «loess», sovrastante una marna (formazioni di Maastricht e Gulpen) nonché occorrenze locali di formazioni pleistoceniche e terziarie, quali le antiche ghiaie di Maas e le formazioni di Rupel, Tongeren, Holset e Hoogcruts.

Le caratteristiche analitiche e organolettiche del vino sono dominate dal loess e, in misura minore, dalla marna e dalla ghiaia. Il loess è un terreno leggero: la frazione limosa è generalmente compresa fra il 50 % e il 60 %; la frazione sabbiosa fra il 20 % e il 30 % e la frazione argillosa è inferiore al 20 %. La struttura aerata fa sì che il loess si riscaldi rapidamente e quindi si raffreddi altrettanto rapidamente, il che amplifica le escursioni termiche diurne, che nel Mergelland già sono superiori a causa dell'ubicazione continentale, tutti elementi che contribuiscono a sviluppare il fruttato.

Legame causale

Il loess è essenzialmente ricco di calcare e la marna sottostante della zona definita è quasi gesso puro. I suoli ricchi di gesso conservano l'acidità fresca dei vini e spesso conferiscono al vino anche un lieve riflesso. Le ricerche mostrano che, dei nove tipi di suoli analizzati, la combinazione di loess e gesso segna chiaramente il punteggio più elevato relativamente al carattere fruttato.

Il loess e la marna sottostante trattengono bene l'acqua e resistono bene all'aridità, per cui sono rare le eventuali perdite di fruttato e di acidità dovute a questi elementi.

La pendenza e la ghiaia garantiscono un drenaggio adeguato. Congiuntamente a una potenziale penuria media di precipitazioni di 100 mm durante la stagione vegetativa, questa struttura del suolo garantisce una lieve penuria complessiva di acqua. Diversi studi hanno dimostrato che si tratta di una caratteristica ottimale per la qualità del vino.

Clima e topologia

Nonostante l'ubicazione settentrionale, il Mergelland è abbastanza caldo affinché le uve possano maturare bene, grazie alla geografia e ai suoli. Il clima relativamente fresco è alquanto favorevole. Le uve del Mergelland possono raggiungere la piena maturazione fisiologica senza l'aumento del tenore di zuccheri eccessivamente repentino che causa una vendemmia precoce. Un eccessivo tenore alcolico, un problema sempre più frequente nelle regioni vitivinicole meridionali, non rappresenta un problema. Il lungo periodo di maturazione (dall'inviatura alla vendemmia) consente alle uve di disporre di un tempo adeguato per sviluppare aromi, minerali ed estratti.

Affinché le uve maturino a tempo debito, è necessario disporre di tepore e soleggiamento adeguati durante le ore diurne, mentre le notti fresche sono molto importanti per il profilo gustativo del vino. Se le notti sono calde, il metabolismo è accelerato. Se manca il soleggiamento, le uve impiegano l'acido malico come fonte di energia. Se le notti sono fresche, l'acido malico è bruciato più lentamente, in modo che il vino abbia un'acidità sufficiente alla maturazione. L'acidità aggiunge freschezza al vino e svolge un ruolo importante nella formazione degli aromi (esteri) durante la fermentazione.

In sintesi: i vini del Mergelland si caratterizzano per una combinazione tipica di fruttato, eleganza fresca e mineralità, derivati dall'interazione fra le varietà di uve selezionate, il suolo, la geografia e il clima, un'interazione unica per i Paesi Bassi.

9. Ulteriori condizioni essenziali

—

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>
