

Codice DB1105

D.D. 3 settembre 2010, n. 926

Riduzione resa ad ettaro di vino classificabile come DOCG "Brachetto d'Acqui" e come DOC "Piemonte Brachetto" e vincolo di destinazione dei prodotti esclusi dalla DOCG e dalla DOC per la campagna 2010 - 2011 (vendemmia 2010).

(omissis)

IL DIRIGENTE

(omissis)

determina

1) Per conseguire l'equilibrio tra domanda ed offerta, le rese massime ad ettaro di vino classificabile come vino a DOCG "Brachetto d'Acqui" e come vino a DOC "Piemonte Brachetto", come consentito dal Decreto Legislativo n. 61, recante la tutela delle D.O. dei vini, all'art. 14, comma 10, vengono ridotte come di seguito riportato:

- D.O.C.G. "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" (di seguito chiamato Brachetto d'Acqui) tipologia spumante fino ad un massimo di 31,50 ettolitri per ettaro (equivalenti a 45 q.li/ha di uva). Prevedere che qualora sia utilizzato l'arricchimento tramite osmosi inversa (o concentrazione parziale a freddo), sia consentito incrementare fino ad un massimo del 20% la resa classificabile a D.O.C.G. "Brachetto d'Acqui" tipologia spumante. Tale deroga non consente in alcun modo di superare i 31,50 ettolitri/ettaro, ma interviene in compensazione della riduzione dovuta alla lavorazione.

- D.O.C.G. "Brachetto d'Acqui" tipologia rosso (cosiddetto "tappo raso") fino ad un massimo di 37,1 ettolitri per ettaro (equivalenti a 53 q.li/ha di uva). Prevedere che qualora sia utilizzato l'arricchimento tramite osmosi inversa (o concentrazione parziale a freddo), sia consentito incrementare fino ad un massimo del 20% la resa classificabile a D.O.C.G. "Brachetto d'Acqui" tipologia tappo raso. Tale deroga non consente in alcun modo di superare i 37,1 ettolitri/ettaro, ma interviene in compensazione della riduzione dovuta alla lavorazione.

- D.O.C. "Piemonte Brachetto" tipologia spumante fino ad un massimo di 35,44 ettolitri per ettaro (equivalenti a 50,63 q.li/ha di uva). Prevedere che qualora sia utilizzato l'arricchimento tramite osmosi inversa (o concentrazione parziale a freddo), sia consentito incrementare fino ad un massimo del 20% la resa classificabile a D.O.C. "Piemonte Brachetto" tipologia spumante. Tale deroga non consente in alcun modo di superare i 35,44 ettolitri/ettaro, ma interviene in compensazione della riduzione dovuta alla lavorazione.

- D.O.C. "Piemonte Brachetto" tipologia tappo raso fino ad un massimo di 37,1 ettolitri per ettaro (equivalenti a 53 q.li/ha di uva). Prevedere che qualora sia utilizzato l'arricchimento tramite osmosi inversa (o concentrazione parziale a freddo), sia consentito incrementare fino ad un massimo del 20% la resa classificabile a D.O.C. "Piemonte Brachetto" tipologia tappo raso. Tale deroga non consente in alcun modo di superare i 37,1 ettolitri/ettaro, ma interviene in compensazione della riduzione dovuta alla lavorazione.

2) Non è consentito il passaggio del mosto parzialmente fermentato destinato a DOCG "Brachetto d'Acqui" tipologia tappo raso alla tipologia spumante. E' consentito il passaggio dalla tipologia spumante a quella tappo raso (ferma restando la resa 45 q./ha prevista per la tipologia spumante).

3) Non è consentito il passaggio del mosto parzialmente fermentato destinato a DOC "Piemonte Brachetto" tipologia tappo raso alla tipologia spumante. E' consentito il passaggio dalla tipologia spumante a quella tappo raso (ferma restando la resa 50,63 q./ha prevista per la tipologia spumante).

4) Le uve Brachetto ed i mosti eccedenti la resa fissata di:

- 31,50 ettoltri per ettaro (equivalenti a 45 q.li/ha di uva) per la D.O.C.G. “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”;
- 37,10 ettoltri per ettaro (equivalenti a 53 q.li/ha di uva) per la D.O.C.G. “Brachetto d’Acqui” tipologia rosso (cosiddetto “tappo raso”);
- 35,44 ettoltri per ettaro (equivalenti a 50,63 q.li/ha di uva) per la D.O.C. “Piemonte Brachetto” tipologia spumante;
- 37,10 ettoltri per ettaro (equivalenti a 53 q.li/ha di uva) per la D.O.C. “Piemonte Brachetto” tipologia tappo raso;

possono essere destinati, senza priorità predeterminate, alle produzioni di seguito elencate :

- Succhi d’uva;
- Mosto o mosto muto o mosto parzialmente fermentato rosso o bianco, destinato a bevande aromatizzate base vino, a vino liquoroso, a vino frizzante, vino spumante secco con zuccheri residui non superiori a 35 g/litro, alla pratica enologica della dolcificazione;
- Vino;
- Distillati.

Pertanto coloro che detengono o movimentano detti prodotti specificheranno sempre, nei documenti di viaggio e nelle documentazioni ufficiali previste per il settore viticolo – enologico, che il prodotto è vincolato alla produzione delle predette destinazioni produttive.

La presente Determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell’art. 61 dello Statuto e dell’art.16 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

Il Dirigente
Ettore Ponzo