

**SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“BRANDY ITALIANO”**

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Brandy italiano*

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Brandy*

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria:

la denominazione «*Brandy italiano*» è riservata al brandy ottenuto in Italia dalla distillazione di vino proveniente da uve coltivate e vinificate nel territorio nazionale.

- Aspetto/colore: limpido, di colorazione ambrata variabile in relazione alla durata dell'invecchiamento;
- odore: caratteristico, derivante dalla materia prima di origine, intenso;
- sapore: intenso, etereo, complesso, ricco.

b) caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene:

- è ottenuto da acquaviti di vino con aggiunta o meno di distillato di vino entrambi provenienti da uve coltivate e vinificate nel territorio nazionale;
- l'invecchiamento deve avvenire in magazzini ubicati nel territorio nazionale in recipienti di quercia non verniciati né rivestiti. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti;
- tenore di sostanze volatili non inferiore a 140 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;
- ha un tenore di massimo alcole metilico non superiore a 150 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;
- ha un tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 140 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;
- ha un titolo alcolometrico non inferiore a 38 per cento in volume;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri, nella misura massima di 20 grammi per litro, espressi in zucchero invertito;
- è consentita l'aggiunta di sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche, di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), punto 1, e lettera c), del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, ottenute da trucioli di quercia o da altre sostanze vegetali, o mediante infusione o macerazione con acqua o con acquavite di vino, nella misura massima del tre per cento del volume idrato;

c) zona geografica interessata:

intero territorio nazionale italiano.

d) metodo di produzione della bevanda spiritosa:

le materie prime da cui si ottiene il “Brandy italiano” sono le diverse varietà e miscele di uve, da cui si ottiene acquavite di vino, purché le uve siano coltivate e vinificate nel territorio nazionale. L'invecchiamento deve avvenire in magazzini ubicati nel territorio nazionale in recipienti di quercia non verniciati né rivestiti. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti.

Nella preparazione del «*Brandy italiano*» è consentita l'aggiunta di:

- zuccheri espressi in zucchero invertito (in conformità alla definizione di cui al punto 3, lettere a), b) e c) dell'Allegato I del Regolamento CE n.110/2008, nella misura massima di 20 g/l;
- caramello, secondo le disposizioni di cui al decreto del Ministero della sanità 27 febbraio 1996, n. 209;
- sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche, di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), punto 1, e lettera c), del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, ottenute da trucioli di quercia o da altre sostanze vegetali, o mediante infusione o macerazione con acqua o con acquavite di vino, nella misura massima del tre per cento del volume idrato.

e) elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica:

la produzione del «*Brandy italiano*» è legata strettamente al territorio di origine ed è documentata in numerose testimonianze storiche. Per tradizione, è ottenuto mediante distillazione e/o ridistillazione, in Italia, delle materie prime:

- vino ottenuto da uve (*Vitis vinifera* L.) raccolte e vinificate in Italia,
- acquavite di vino, a sua volta ottenuta da vini prodotti con uve raccolte e vinificate in Italia,
- distillato di vino, ottenuto da vini prodotti con uve raccolte e vinificate in Italia,
- taglio/assemblaggio tra acquavite di vino e distillato di vino.

Per quanto riguarda la storia della distillazione del vino vi sono numerosi riferimenti già in documenti romani, ma è l'utilizzo del distillato di vino agli albori della medicina che offre le maggiori testimonianze della presenza del Brandy in Italia e di una produzione che si avvaleva solo di materie prime italiane. Le radici di questa lunga storia hanno creato un prodotto ancora oggi espressione del nostro settore vitivinicolo nazionale. L'elemento di caratterizzazione che consente il passaggio di influenze del territorio italiano sul vino e di mantenere elementi caratteristici che contribuiscono a conferire il carattere organolettico del Brandy italiano è attribuibile all'impiego di vini bianchi anche freschi, non totalmente finiti nella loro vinificazione e filtrazione. Tale elemento è di fondamentale importanza per la presenza di talune parti solide di grande rilevanza per l'estrazione dei profumi e delle caratteristiche sensoriali del Brandy italiano. Il Brandy italiano, nell'accompagnare la storia dei vini italiani dotati di prerogative particolari, legate all'ambito territoriale, ha messo in luce delle caratteristiche di struttura, di profumi ben individuabili rispetto ad altre produzioni europee.

Si precisa che, oltre ai fattori naturali ed ai fattori umani (tradizione, *savoir-faire*) che incidono sul prodotto finale, gli elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica si basano sulla reputazione. Tra le attività che testimoniano la rinomanza e la reputazione del Brandy italiano si ricordano pubblicazioni e citazioni apparse sulla stampa, nonché eventi culturali (quali premi artistici, letterari e sportivi) patrocinati ed intitolati proprio al Brandy Italiano. Documentazione al riguardo è stata fornita alla Commissione europea con nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali prot. n. 2906 del 6 maggio 2015.

f) condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali:

per poter essere immesso al consumo, il «*Brandy italiano*» deve maturare, in regime di sorveglianza fiscale, per almeno 12 mesi in botti di legno di quercia o 6 se la capienza delle botti non è superiore a 1.000 litri.

g) nome e indirizzo del richiedente:

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
 Dipartimento delle politiche europee e internazionali
 Via XX settembre, 20 - 00187 Roma.