C/2024/1496

14.2.2024

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2024/1496)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano»

PDO-IT-A1137-AM02

Fecha de solicitud: 9.2.2017

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. *Modificación del nombre de la denominación*

Descripción: se cambia el nombre de la denominación, que pasa de «Riviera del Garda Bresciano» a «Riviera del Garda Classico».

El motivo de esta modificación es que los productores tienen la intención de fusionar tres denominaciones de origen protegidas (DOP) con la misma zona de producción y tipos de producto en una única DOP: «Riviera del Garda Classico». Las tres DOP actuales son: «Riviera del Garda Bresciano», «Garda Classico», que es una subzona de la DOP «Garda», y la DOP «Valtènesi».

La subzona «Classico» de la actual DOP «Garda» corresponde exactamente a la DOP «Riviera del Garda Bresciano», tanto en la zona de producción como en los factores históricos y naturales. Por lo tanto, la sustitución del término «Bresciano» por «Classico» reconoce y confirma el carácter histórico de la DOP original «Riviera del Garda Bresciano». La DOP «Valtènesi» corresponde a una pequeña zona geográfica. Ahora se considera una «subzona» de la nueva DOP Riviera del Garda Classico.

Esta modificación afecta a todo el pliego de condiciones y a todo el documento único, cada vez que se emplea el nombre de la denominación.

2.2. *Adición de «Valtènesi» como subzona*

Descripción: esta modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones con la inclusión del anexo 1.

El motivo de esta modificación es que los productores desean disponer de una única DOP «Riviera del Garda Classico» que abarque las tres DOP actuales «Riviera del Garda Bresciano», la subzona «Garda Classico» de la DOP «Garda» y la DOP «Valtènesi».

Esta modificación implica que la DOP Valtènesi se rige ahora como unidad geográfica menor de conformidad con el artículo 55 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 [antiguo artículo 67 del Reglamento (CE) n.º 607/2009] y forma parte de una DOP para la que se solicitará la anulación.

Esta modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones y a los siguientes puntos del documento único. 4. «Descripción del (de los) vino(s)»; 6. «Zona geográfica delimitada»; 8. «descripción del (de los) vínculo(s)»; y 9. «Condiciones complementarias esenciales».

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2.3. *Cambios en la combinación de variedades de uva*

Descripción: en el caso de los vinos «Bianco» (blancos), la modificación consiste en reducir la proporción de Riesling (Riesling Renano o Riesling Italico) del 60 al 50 %.

La modificación es necesaria porque, tanto por razones comerciales como relacionadas con el vino, los productores necesitan poder mezclar uvas Riesling con una mayor proporción de variedades que maduran y desarrollan sus aromas antes, como Incrocio Manzoni 6.013 y Chardonnay.

Otra razón de la modificación es que refleja la respuesta, en lo que respecta a la producción de vino, a la demanda comercial de vinos blancos que también sean aptos para el consumo en el plazo de un año y que tengan un sabor armonioso más equilibrado que pueda satisfacer las necesidades de un mercado de consumo más joven.

Descripción: en el caso de los vinos «Rosso» (tintos) y «Rosato» (rosados), la modificación consiste en revisar la combinación de variedades de uva de la siguiente forma: Groppello, entre un mínimo del 30 % y un máximo del 70 % mezclado con las tres uvas complementarias: Marzemino, Barbera y Sangiovese.

Esta modificación es necesaria para armonizar los términos de las tres DOP originales con respecto al porcentaje mínimo de la variedad local Groppello y de las tres variedades complementarias que son, por orden, Marzemino, Barbera y Sangiovese, con una formulación basada en la agronomía que permite un equilibrio «dinámico» entre las distintas variedades en función de las diferentes características del suelo, el aspecto de los viñedos y otros requisitos técnicos de vinificación.

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 7. «Principales variedad(es) de uva de vinificación», del documento único.

2.4. *Eliminación de información superflua en la descripción de la zona de producción*

La modificación afecta a la descripción de la zona de producción y a la supresión de un apartado que hacía referencia a una disposición nacional anterior: el artículo 10 del Decreto Presidencial n.º 930, de 12 de julio de 1963, relativo a la inclusión de viñedos en la zona de producción. Esta disposición ha sido sustituida por la normativa vigente.

Esta modificación afecta al artículo 3, «Zona de producción», del pliego de condiciones y al punto 6 del documento único, «Zona geográfica delimitada».

2.5. *Aumento del número de viñas por hectárea*

Descripción: la modificación se refiere a la modificación del número mínimo de vides por hectárea, de 3 500 a 4 000.

La modificación constituye una medida para mejorar la calidad de las uvas. Es coherente con la actual medida de la OCM que forma parte del Plan de reestructuración y reconversión de viñedos para la región de Lombardía.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones: «Normas relativas a la viticultura»

2.6. *Aumento del rendimiento de uva por hectárea*

Descripción: la modificación se refiere al aumento del rendimiento de uva por hectárea, de 11 a 12 toneladas para todos los tipos de vino incluidos en el pliego de condiciones: «Bianco», «Rosso», así como los monovarietales de Groppello, «Rosato» y «Spumante» (espumoso).

Esta modificación obedece a dos factores agrícolas principales: el aumento de la densidad mínima de plantación y la mayor capacidad de producción de algunos clones nuevos de diferentes variedades de uva.

La modificación afecta al artículo 4, «Normas relativas a la viticultura», del pliego de condiciones y al punto 5, «Prácticas vitivinícolas», del documento único.

2.7. *Reducción del grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas*

Descripción: la modificación se refiere a la reducción del grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas en el momento de la vendimia para los vinos «Rosso» y «Rosato» del 11 al 10,5 %. En el caso de los vinos con la mención «Rosso Superiore», la reducción es del 11,5 al 11 %.

La modificación también es necesaria debido a un gran número de factores agronómicos asociados al cambio climático que hacen necesario planificar las vendimias mucho antes que las fechas tradicionales, tanto por la calidad de los componentes ácidos como para la elaboración de vinos más refinados y frescos, especialmente en el caso del vino «Rosato».

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones: «Normas relativas a la viticultura»

2.8. *Aumento del porcentaje de rendimiento de uva o vino*

Descripción: la modificación se refiere al aumento del rendimiento de la uva o del vino del 68 al 70 %.

Se trata de una modificación menor. Gracias a las mejoras tecnológicas en el equipamiento de las bodegas, así como a la mejora de las técnicas de vinificación en condiciones de frío, es posible obtener mosto de mejor calidad. En consecuencia, el rendimiento óptimo de las uvas tras la transformación es del 70 %.

Esta modificación afecta al artículo 5, «Normas relativas a la viticultura», del pliego de condiciones y al punto 5, «Prácticas vitivinícolas», del documento único.

2.9. *Disposición relativa a la utilización de la indicación «Riserva» para los vinos de la subzona «Valtènesi».*

Descripción: se incluye la indicación «Riserva» para los vinos tintos de la subzona de Valtènesi.

El motivo de la modificación es que la indicación «Riserva» es importante para la clasificación de los vinos tintos tranquilos de la subzona de Valtènesi con características que les permiten un envejecimiento prolongado de al menos veinticuatro meses, posiblemente en recipientes de madera.

Esta modificación afecta a los artículos 1 y 5 del pliego de condiciones y a los siguientes puntos del documento único: 8. «Descripción del (de los) vínculo(s)», y 9. «Condiciones complementarias esenciales».

2.10. *Eliminación del tipo «Rosso Novello»*

Descripción: la modificación consiste en suprimir el tipo de vino tinto con la indicación «Novello».

El motivo de la modificación es que, para los productores, este tipo de vino ya no es viable desde el punto de vista comercial.

Esta modificación se refiere al artículo 6, «Características del (de los) vino(s) en el momento de la comercialización», del pliego de condiciones y al punto 4, «Descripción de (de los) vino(s)», del documento único.

2.11. *Actualización de parámetros físicos, químicos y organolépticos*

Descripción: se actualizan los atributos organolépticos de todos los tipos cubiertos por el pliego de condiciones. El sabor oscila entre seco y semiseco en el caso de los vinos tranquilos y entre brut nature y semiseco en el caso de los vinos espumosos. En el caso de los vinos de la subzona «Valtènesi», se aumenta el extracto mínimo: de 16 a 17 gramos por litro para el tipo «Chiaretto» y de 22 a 24 gramos por litro para los vinos tintos.

Motivos: el ajuste de los atributos organolépticos, es decir, un sabor que oscila entre seco y semiseco, permite elaborar vinos con denominación a partir de uvas maduradas e incluso ligeramente pasificadas. Esto da lugar a vinos más suaves que, en años de condiciones climáticas favorables, contienen a menudo niveles de azúcar residual superiores a 4 gramos por litro cuando están listos para beber. En tales casos, ya no pueden clasificarse como vinos secos, sino en una gama de seco a semiseco. La decisión de aumentar el extracto para la subzona se adoptó para permitir distinguir los vinos de la subzona de Valtènesi de los vinos con la DOP Riviera del Garda Classico.

La modificación se refiere al artículo 6, «Características en el momento de la comercialización», del pliego de condiciones y al punto 4, «Descripción de (de los) vino(s)», del documento único.

2.12. *Revisión e inclusión de normas relativas al etiquetado y la presentación*

Descripción: la primera modificación se refiere a la revisión de las normas de etiquetado y presentación establecidas en el artículo 7 del pliego de condiciones.

Esta revisión se debe a la necesidad de eliminar determinadas normas del citado artículo 7, ya que se referían a la producción y se habían incluido incorrectamente con las normas de etiquetado. Las normas en cuestión se incluyen ahora en el artículo 5.

Además, las normas de etiquetado y presentación se han completado con disposiciones específicas relativas a la indicación tradicional «Chiaretto» y a la subzona «Valtènesi». Más concretamente,

a) en el caso de los vinos «Rosato» con la DOP, se hace obligatoria la indicación «Chiaretto» porque se utilizaba tradicionalmente para estos vinos en lugar del término «Rosato»;

b) en el caso de los vinos «Rosato» de la subzona «Valtènesi», la indicación «Chiaretto» pasa a ser opcional, ya que la subzona forma parte de una denominación reciente y, por lo tanto, el término internacional «rosado» se ha utilizado muy a menudo en el etiquetado y la presentación del vino;

c) en el caso de los vinos de la subzona «Valtènesi», se especifica que su nombre debe preceder siempre al nombre de la DOP «Riviera del Garda Classico» en el etiquetado y que debe estar escrito en letras de al menos el doble de tamaño de las utilizadas para la denominación.

Estas modificaciones son necesarias para garantizar que los tipos de vino descritos con el término tradicional «Chiaretto» y el nombre de la subzona «Valtènesi» puedan presentarse en el mercado con la DOP «Riviera del Garda Classico».

Esta modificación afecta a los artículos 5 y 7 del pliego de condiciones y a los puntos 8, «Descripción de (de los) vino(s)» y 9, «Condiciones complementarias esenciales», del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Riviera del Garda Classico

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *«Riviera del Garda Classico» «Rosso»*

Color: rojo rubí, a veces intenso, se asemeja al granate al envejecer.

Aroma: vinoso cuando es joven, puede ser floral y afrutado con notas dominantes de frutos rojos, adquiriendo notas especiadas a medida que madura.

Sabor: seco, sabroso, caracterizado por una salinidad delicada y un posible retrogusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %. Extracto no reductor mínimo: 21 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *«Riviera del Garda Classico» «Rosso Superiore»*

Color: rojo rubí, a veces con reflejos de granate.

Aroma: intenso, complejo, con matices de frutos rojos macerados y a veces especiados.

Sabor: seco, aterciopelado, estructurado, a veces con retrogusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %. Extracto no reductor mínimo: 24 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *«Riviera del Garda Classico» «Groppello»*

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vinoso, fresco, carácter afrutado de frutos rojos, matices ligeramente especiados.

Sabor: seco, sabroso, caracterizado por una salinidad delicada, a veces con un retrogusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %. Extracto no reductor mínimo: 21 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	

Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *«Riviera del Garda Classico» «Bianco»*

Color: amarillo pajizo, a veces con reflejos verde pálido.

Aroma: fresco, delicadamente armonioso, con posibles notas florales de flores blancas, de frutas de pulpa blanca y, a veces, con matices de hierbas aromáticas.

Sabor: de seco a semiseco, armonioso, aterciopelado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %. Extracto no reductor mínimo: 16 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. *«Riviera del Garda Classico» «Chiaretto»*

Color: de rosa pálido a intenso.

Aroma: refinado, intenso, con posibles notas florales y afrutadas de rosa y pequeños frutos rojos, a veces incluso especiados.

Sabor: de seco a semiseco, sabroso, jugoso, delicadamente armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %. Extracto no reductor mínimo: 16 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. *«Riviera del Garda Classico» «Spumante Rosé»*

Espuma: fina y persistente. Color: rosa, más o menos intenso.

Aroma: fragante con notas florales y afrutadas de flores blancas y cítricos.

Sabor: de brut nature a semiseco, fresco, caracterizado por una salinidad delicada, persistente, a veces con un retrogusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %. Extracto no reductor mínimo: 15 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *«Riviera del Garda Classico» «Spumante di Qualità Rosé»*

Espuma: fina y persistente. Color: rosa, más o menos intenso.

Aroma: fragante, refinado, con notas de cítricos y frutas exóticas, a veces con matices de levadura.

Sabor: de brut nature a brut, fresco, caracterizado por una delicada salinidad, largo, a veces con un retrogusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %. Extracto no reductor mínimo: 15 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. *«Riviera del Garda Classico» subzona «Valtènesi» «Rosato»*

Color: de rosa pálido a intenso, en ocasiones con reflejos de cobre con el envejecimiento.

Aroma: refinado, intenso, con posibles notas florales y afrutadas que van desde pequeños frutos rojos hasta matices de cítricos y frutas exóticas, a veces especiado. A medida que el vino madura, puede adquirir notas ligeramente herbáceas y notas de frutos de cáscara frescos o tostados.

Sabor: de seco a semiseco, sabroso, jugoso, refinado, equilibrado y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %. Extracto no reductor mínimo: 17 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. *«Riviera del Garda Classico» subzona «Valtènesi» «Rosso», incluido el «Riserva»*

Color: rojo rubí, a veces intenso, con posibles reflejos de granate al envejecer.

Aroma: floral y afrutado con notas delicadas de frutos rojos, a veces especiado con matices de confitura cuando las uvas han sido parcialmente pasificadas. Sabor: de seco a semiseco,

sabroso, caracterizado por una salinidad delicada, equilibrada, estructurada, a veces con un regusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %. Extracto no reductor mínimo: 24 gramos por litro.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación;

Los vinos de la subzona «Valtènesi» con la indicación «Riserva» deben someterse a un período de envejecimiento de al menos dos años.

En el caso de los vinos de la subzona «Valtènesi», en lo que se refiere a la técnica tradicional de vinificación, el despacho al consumo debe efectuarse a partir del 1 de septiembre siguiente a la vendimia para los vinos «Rosso» y, para el tipo «Rosato», a partir del 14 de febrero siguiente a la vendimia.

b. *Rendimientos máximos*

1. «Riviera del Garda Classico» «Bianco», «Chiaretto», «Rosso», «Groppello», «Spumante Rosé», «Spumante di Qualità Rosé»

84 hectolitros por hectárea

2. «Riviera del Garda Classico» «Rosso Superiore»

77 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de elaboración de los vinos de la DOC «Riviera del Garda Classico» comprende todo el territorio de los siguientes municipios de la provincia de Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze sul Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo y Sirmione.

Subzona «Valtènesi»

La zona de producción de los vinos de la subzona Valtènesi comprende el territorio de los siguientes municipios de la provincia de Brescia: Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato del Garda, Desenzano del Garda, Pozzelengo y Sirmione.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

Barbera N

Chardonnay B

Groppello di Mocasina N – Groppello

Groppello di S. Stefano N – Groppello

Groppello gentile N – Groppello

Manzoni bianco B – Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemino N

Riesling Italico B – Riesling

Riesling renano B – Riesling

Sangiovese (N) – Sangioveto

Tocai friulano (B) – Tuchì

Trebbiano di Soave B – Turbiana

Verdicchio bianco B – Trebbiano di Lugana B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *DOP «Riviera del Garda Classico» – para todas las categorías (vino, vino espumoso y vino espumoso de calidad)*

Datos de la zona geográfica

- Factores naturales que contribuyen al vínculo

En la zona de la DOP «Riviera del Garda Classico», las características geológicas se derivan de la parte meridional y occidental del anfiteatro morrénico del Garda. Se asocian a los numerosos avances glaciales que se alternan con fases interglaciales de alta producción de suelo que caracterizaron la zona durante el Cuaternario. Una particularidad desde el punto de vista agrícola del este de la zona de la DOP «Riviera del Garda Classico» son las «colinas morrénicas», que constituyen en gran medida la subzona conocida como «Valtènesi». Esta zona comienza en el municipio de Gardone Riviera, se extiende por el golfo de Salò y continúa hasta el municipio de Desenzano del Garda. En la actualidad, la zona se ha ampliado. Ahora incluye también los niveles superiores de las colinas que forman una conexión continua que se extiende hacia el este e incluye parte del territorio del municipio de Desenzano del Garda y de los municipios de Pozzolengo y Sirmione. Al oeste, la zona de la DOP está delimitada por el río Chiese, que discurre desde el valle de Valsabbia. El Alto Garda marca el límite norte con las terrazas del municipio de Limone del Garda. Al sur, el Basso Garda, también caracterizada por zonas de «llanuras y lagos», completa la delimitación de la zona con el municipio de Sirmione.

Desde el punto de vista climático, el Lago de Garda se considera el lugar más septentrional de Europa que presenta un clima mediterráneo. Un detalle significativo son las temperaturas atmosféricas más elevadas y estables en torno al Lago de Garda, equivalentes a 150 billones de calorías frente a entre 28 y 58 billones de calorías en las zonas próximas a los otros lagos de Lombardía. Esta valiosa capacidad de absorción de calor es el resultado indirecto de las características geográficas naturales del lago, entre ellas: el gran volumen de la cuenca lacustre; la hidrografía de la cuenca, su aspecto, el limitado desarrollo costero, la estabilidad, la transparencia de las aguas y la protección frente a los vientos fríos del norte que proporcionan las laderas rocosas que rodean el lago.

8.2. *DOP «Riviera del Garda Classico» – para todas las categorías (vino, vino espumoso y vino espumoso de calidad)*

- Factores históricos y humanos que contribuyen al vínculo

El factor humano fue clave para el establecimiento de la DOP «Riviera del Garda Classico», junto con los factores naturales de la zona. En la época romana, el Lago de Garda se conocía como Benacus. El topónimo Benācus Lacus (lago) es casi seguro de origen céltico, por lo que es anterior a la dominación romana. Puede proceder de «bennacus», posiblemente en relación con el término irlandés «bennach» que significa «con cuernos», que haría referencia a sus numerosos promontorios.

El arado más antiguo hecho por el hombre se descubrió en las colinas morrénicas del Lago de Garda, donde, cinco mil años antes de Cristo, la población estaba familiarizada con la vid silvestre y probablemente también con el vino. Esto significa que, desde tiempos prehistóricos, los seres humanos y el vino han estado presentes en la zona del Lago de Garda. La romanización de la zona tuvo lugar entre los siglos II y I a. C. En el año 89 a. C., el cónsul romano Gnaeus Pompeius Strabo concedió a la zona derechos latinos. Unos cuarenta años después, Brescia y Verona se convirtieron en ciudades romanas. Sus territorios cubrían, respectivamente, la orilla occidental/septentrional y la orilla oriental de Benacus, como se llamaba entonces el lago. En el caso de la subzona «Valtènesi», el territorio original se definió como el comprendido entre el golfo de Salò y los municipios costeros de Moniga del Garda y Padenghe del Garda. A lo largo de los siglos, la subzona siguió la suerte política de las localidades vecinas, controladas en primer lugar por la familia Scaliger, después por los Visconti, y posteriormente bajo el control de la República de Venecia, pasando finalmente a formar parte de Brescia en el Reino de Italia. El cultivo de la vid siempre ha estado muy extendido, aunque los niveles de producción no siempre hayan sido significativos. En la segunda mitad del siglo XIX, surgieron plagas como el oídio en 1852 y el mildíu en 1883. Esto convenció a los pequeños productores para que formaran asociaciones. En 1896, un senador veneciano con el nombre de Pompeo Molmenti, antiguo alcalde de Moniga del Garda, tuvo la idea de elaborar sus propias normas para un «nuevo vino». Desarrolló la técnica de la elaboración de vinos rosados a partir de la variedad de uva local Groppello. El proceso concebido por Molmenti se denominó «vinificación con trasiego mediante remontado». Consistía en triturar suavemente las uvas y dejarlas macerar durante unas horas para obtener el famoso y delicado color rosa. Este es el origen de la expresión «vino de una sola noche». La adopción generalizada de la técnica de vinificación hizo que, a lo largo del siglo XX, se desarrollara en la zona del Lago de Garda la producción exclusiva de vinos rosados. A nivel local se les denominó con el término «Chiaretto».

La interacción de los acontecimientos históricos y las diferentes características conferidas al vino por la uva Groppello, junto con las particularidades climáticas del Lago de Garda, dieron lugar al nacimiento de la producción de vino en la zona. Sin embargo, esta actividad debe gran parte de su éxito al desarrollo del sector del turismo y la hostelería, que lleva prosperando desde la década de 1920. En la actualidad, este sector es más importante que nunca para la sostenibilidad económica de la producción de vino en la zona. Gran parte del éxito comercial de sus vinos es local.

Esto explica hasta qué punto los conocimientos técnicos centenarios en la producción de vinos rosados y tintos se han visto reforzados por la experiencia de las nuevas generaciones de viticultores, lo que aporta una experiencia más amplia y diversa en la producción de vino. En torno a la década de 1960, cuando se reconocieron la denominación de origen controlada y el pliego de condiciones, también se introdujeron vinos blancos y espumosos.

8.3. *DOP «Riviera del Garda Classico» – Categoría de vino*

Nexo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico con los factores naturales y humanos.

El vino tinto con DOP «Riviera del Garda Classico», incluidas las menciones «Superiore», «Groppello» y la subzona «Valtènesi», se elabora principalmente a partir de la uva Groppello, como variedad única o mezclada con Marzemino, Barbera y Sangiovese.

El vino es de color rojo rubí vivo a intenso, con aromas vinosos, florales y afrutados y notas dominantes de frutos rojos. El sabor presenta notas de especias y frutos secos y desarrolla un agradable retrogusto de almendra al envejecer.

Estas características están relacionadas con la influencia y la interacción de los siguientes factores:

— la presencia de la uva Groppello, que confiere al vino el sabor y aroma característicos de la «pimienta negra» (causada por la molécula glutatión), la cual contiene en abundancia;

— el clima mediterráneo, suave a lo largo del año, permite que las vides tengan un ciclo vegetativo largo, creando un entorno ideal para la maduración regular del Groppello y del resto de uvas negras;

— los suelos morrénicos, bajos en materia orgánica y en evolución, lo que permite producir vinos sabrosos y listos para beber en poco tiempo.

El vino rosado con DOP «Riviera del Garda Classico» es el vino «distintivo» de la zona. Se produce a partir de las mismas uvas negras. Sin embargo, se elabora mediante un método que produce un vino con un delicado color rosa «pétalo», con aromas de flores y frutos del bosque. El vino tiene un sabor intenso, con una acidez persistente del ácido málico y con cuerpo voluptuoso. Esta combinación de sabores recibe un adjetivo especialmente elegido para estos vinos rosados: «succosi» («jugosos»).

El vino rosado con DOP «Riviera del Garda Classico» de la subzona «Valtènesi» se caracteriza ser propenso a tener a un envejecimiento prolongado. Esto se debe a los mayores niveles de complejidad polifenólica y alcohol en las uvas en el momento de la vendimia.

Las características naturales del clima y los suelos morrénicos de las colinas de Riviera, junto con la reverberación de la luz del Lago de Garda, crean un entorno ideal para el desarrollo regular de la uva Groppello y las demás uvas negras. La vendimia se realiza en un punto de madurez tecnológica en el que las uvas Groppello siguen estando perfectamente turgentes y firmes. A continuación, según la tradición centenaria, se convierten en vinos rosados.

El vino blanco con DOP «Riviera del Garda Classico» se caracteriza por el predominio de Riesling Renano, junto con otras variedades de uva blanca utilizadas para la mezcla. Maduran antes y tienen una abundancia de aromas primarios que ofrecen fácilmente.

Este vino es de color amarillo pajizo o amarillo intenso, reflejos verdosos. En nariz, se caracteriza por un aroma intenso, con fuertes notas florales y notas de especias aromáticas. Con el tiempo, estas notas se transforman en aromas terciarios complejos. El sabor es a veces «punzante» debido a la elevada acidez, lo que también hace posible un largo envejecimiento. En los vinos de crianza, la presencia de una maduración temprana y de variedades muy aromáticas equilibra la apertura de los aromas y los sabores accesibles.

Estas características químicas, físicas y organolépticas son el resultado de las condiciones edafoclimáticas de esta zona predominantemente montañosa. En las laderas, los suelos son principalmente de color claro y ricos en caliza, aptos para el cultivo de Riesling. En las zonas más llanas y fértiles, se cultivan otras variedades de uva blanca que maduran antes y tienen aromas primarios más fuertes.

8.4. *DOP Riviera del Garda Classico – Categorías de vino, vino espumoso y vino espumoso de calidad*

Nexo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico con los factores naturales y humanos.

Los vinos espumosos rosados y rosados de calidad con DOP «Riviera del Garda Classico» se producen a partir de las mismas uvas utilizadas para la elaboración de vinos tintos y rosados.

Estos vinos espumosos rosados presentan una espuma fina y delicada. Se caracterizan por una acidez prolongada de ácido málico y tienen cuerpo con sabores y aromas típicos de la zona.

Los vinos espumosos producidos con el método Charmat se caracterizan por ser vinos fáciles de beber, con aromas inmediatamente accesibles de bayas y frutos rojos, así como notas florales y cítricas totalmente aromatizadas. El vino espumoso de calidad producido con el método tradicional se caracteriza por su profundidad de aromas, su sabor y gustos muy complejos que son especialmente evidentes cuando se utilizan uvas negras para elaborar el vino espumoso. Tienen una especial capacidad para ser más fragantes y armoniosos tras un largo período de tiempo en las lías.

Estas características vienen determinadas por el clima templado de la orilla del lago. La ventilación constante permite una maduración lenta que preserva los precursores de sabor presentes en las pieles. Gracias a la tecnología adecuada para la elaboración de vinos espumosos, estos compuestos del sabor se conservan en los vinos espumosos resultantes.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Embotellado en la zona

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

En el caso de los vinos con DOP «Riviera del Garda Classico», subzona «Valtènesi», de conformidad con la legislación de la UE vigente, el embotellado debe realizarse dentro de la zona de producción delimitada de la DOP «Riviera del Garda Classico». El objetivo es preservar la calidad y la reputación de estos vinos y garantizar la eficacia de los controles.

Normas adicionales sobre la descripción, la presentación y el etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la subzona «Valtènesi» debe figurar con la denominación «Riviera del Garda Classico», sin ninguna separación. El nombre de la subzona debe estar escrito en letras de al menos el doble de tamaño de las utilizadas para la denominación «Riviera del Garda Classico».

En la denominación del vino de la subzona «Valtènesi» no se permite incluir la indicación «Rosso» para los vinos tintos.

En la denominación de los vinos de la subzona «Valtènesi», la indicación «Chiaretto» es opcional.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17140