Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2024/1496

14.2.2024

Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/1496)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Riviera del Garda Bresciano » / «Garda Bresciano»

PDO-IT-A1137-AM02

Date de la demande: 9.2.2017

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 – Modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. *Modification de la dénomination de l'appellation*

Description: modification de la dénomination de l'appellation, passant de «Riviera del Garda Bresciano» à «Riviera del Garda Classico».

Le motif de cette modification est l'intention des producteurs de regrouper trois AOP issues de la même zone de production et présentant les mêmes types de produits sous une seule AOP: «Riviera del Garda Classico». Les trois AOP actuelles sont: «Riviera del Garda Bresciano», «Garda Classico», qui est une sous-zone de l'AOP «Garda», et l'AOP «Valtènesi».

La sous-zone «Classico» de l'AOP «Garda» actuelle correspond exactement à l'AOP «Riviera del Garda Bresciano», autant sur le plan de la zone de production que des facteurs historiques et naturels. Par conséquent, le remplacement du terme «Bresciano» par «Classico» permet de reconnaître et de prendre acte du caractère historique de l'AOP «Riviera del Garda Bresciano» originale. L'AOP «Valtènesi» concerne une petite zone géographique. Elle est désormais considérée comme une «sous-zone» de la nouvelle AOP «Riviera del Garda Classico».

Cette modification concerne l'intégralité du cahier des charges et du document unique, à chaque occurrence du nom de l'appellation.

2.2. *Ajout de «Valtènesi» en tant que sous-zone*

Description: la modification concerne l'article 1er du cahier des charges, ce qui inclut l'annexe 1.

Le motif de cette modification est le souhait exprimé par les producteurs d'avoir une seule AOP «Riviera del Garda Classico» englobant les trois AOP actuelles «Riviera del Garda Bresciano», la sous-zone «Garda Classico» de l'AOP «Garda» et l'AOP «Valtènesi».

Cette modification signifie que l'AOP «Valtènesi» est désormais gérée en tant qu'unité géographique plus petite conformément à l'article 55 du règlement délégué (UE) 2019/33 [précédemment l'article 67 du règlement (CE) nº 607/2009] et fait partie d'une AOP pour laquelle il y aura une demande d'annulation.

La présente modification concerne l'article 1er du cahier des charges et les points suivants du document unique: 4. «Description du ou des vins»; 6. «Zone géographique»; 8. «Description du ou des liens» et 9. «Autres conditions essentielles».

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

2.3. *Modifications apportées à la base ampélographique*

Description: pour les vins «Bianco» (blancs), la modification passe par la réduction de la proportion de Riesling (Riesling Renano et/ou Riesling Italico), de 60 % à 50 %.

Cette modification est nécessaire car, pour des raisons commerciales et liées au vin, les producteurs doivent être en mesure d'assembler les raisins Riesling avec une plus grande proportion de cépages qui arrivent à maturation et développent leurs arômes plus tôt, comme l'Incrocio Manzoni 6.103 et le Chardonnay.

Un autre motif de cette modification est qu'elle correspond aux mesures prises en matière de production de vin face à la demande commerciale pour des vins blancs propres à la consommation dans un délai d'un an, et à la bouche plus équilibrée susceptible de répondre aux besoins d'un marché de consommation plus jeune.

Description: pour les vins «Rosso» (rouges) et «Rosato» (rosés), la modification implique la révision de la base ampélographique comme suit: Groppello, entre 30 % au minimum et 70 % au maximum, mélangé avec trois cépages complémentaires: Marzemino, Barbera et Sangiovese.

Cette modification est nécessaire pour harmoniser les conditions des trois AOP d'origine en ce qui concerne le pourcentage minimal du cépage local Groppello et des trois cépages complémentaires qui sont, dans l'ordre, le Marzemino, le Barbera et le Sangiovese, à l'aide d'une formule basée sur l'agronomie permettant un équilibrage «dynamique» des différents cépages en fonction des diverses caractéristiques du sol, de l'aspect des vignobles et d'autres exigences vitivinicoles techniques.

Ces modifications concernent l'article 2 du cahier des charges et le point 7 «Cépages principaux» du document unique.

2.4. *Suppression d'informations superflues dans la description de la zone de production*

La modification concerne la description de la zone de production et la suppression d'un paragraphe renvoyant à une disposition nationale antérieure: l'article 10 du décret présidentiel n° 930 du 12 juillet 1963 sur l'inclusion de vignobles dans la zone de production. Cette disposition a été remplacée par les règlements en vigueur.

Cette modification concerne l'article 3 «Zone de production» du cahier des charges et le point 6 «Zone géographique délimitée» du document unique.

2.5. *Augmentation du nombre de pieds de vigne par hectare*

Description: la modification concerne le changement du nombre minimal de pieds de vigne par hectare, passant de 3 500 à 4 000.

Cette modification est apportée dans le cadre d'une mesure visant à améliorer la qualité des raisins. Elle concorde avec la mesure actuelle de l'OCM figurant dans le plan de restructuration et de reconversion des vignobles pour la région de Lombardie.

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges: «Normes viticoles».

2.6. *Augmentation du rendement des raisins par hectare*

Description: la modification concerne l'augmentation du rendement des raisins par hectare, passant de 11 à 12 tonnes pour tous les types de vin inclus dans le cahier des charges: «Bianco», «Rosso» et également le monocépage Groppello, «Rosato» et «Spumante» (mousseux).

Deux principaux facteurs agricoles sont à l'origine de cette modification: l'augmentation de la densité minimale de plantation et la plus grande capacité de production de certains nouveaux clones de différents cépages.

La présente modification concerne l'article 4, «Normes viticoles» du cahier des charges et le point 5 «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

2.7. *Diminution du titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins*

Description: la modification concerne la réduction du titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins à la récolte pour les vins «Rosso» et «Rosato», passant de 11 % à 10,5 %. Pour les vins portant la mention «Rosso Superiore», la réduction passe de 11,5 % à 11 %.

Cette modification est également requise en raison d'un grand nombre de facteurs agronomiques liés au changement climatique, qui nécessitent de pouvoir être en mesure de planifier les vendanges beaucoup plus tôt que les dates de récolte traditionnelles, tant pour la qualité des constituants acides que pour produire des vins plus raffinés et frais, surtout dans le cas du vin «Rosato».

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges: «Normes viticoles».

2.8. *Augmentation du pourcentage du rendement raisin/vin*

Description: la modification concerne l'augmentation du rendement raisin/vin, passant de 68 % à 70 %.

Il s'agit d'une modification mineure. Grâce aux améliorations technologiques des équipements des chais, ainsi qu'aux techniques améliorées de la vinification dans des conditions froides, il est possible d'obtenir un moût de meilleure qualité. Par conséquent, le rendement optimal des raisins après transformation est de 70 %.

La présente modification concerne l'article 5, «Normes viticoles», du cahier des charges et le point 5 «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

2.9. *Disposition concernant l'utilisation de la mention «Riserva» pour les vins issus de la sous-zone «Valtènesi»*

Description: la mention «Riserva» a été ajoutée pour les vins rouges provenant de la sous-zone «Valtènesi».

Le motif de cette modification est que la mention «Riserva» est importante pour le classement des vins tranquilles rouges issus de la sous-zone «Valtènesi» dotés de caractéristiques permettant un long vieillissement d'au moins 24 mois, éventuellement dans des fûts en bois.

La présente modification concerne l'article 1er et l'article 5 du cahier des charges et les points suivants du document unique: 8. «Description du ou des liens» et 9. «Autres conditions essentielles».

2.10. *Suppression du type «Rosso Novello»*

Description: la modification implique la suppression du type de vin rouge portant la mention «Novello».

Le motif de cette modification est que ce type de vin n'est plus commercialement viable.

La présente modification concerne l'article 6 «Caractéristiques des vins à la consommation» du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

2.11. *Mise à jour des paramètres physiques, chimiques et organoleptiques*

Description: les attributs organoleptiques de tous les types de produits de la vigne couverts par le cahier des charges ont été mis à jour. Le goût varie de sec à demi-sec pour les vins tranquilles et du dosage zéro à demi-sec pour les vins mousseux. Pour les vins de la sous-zone «Valtènesi», les extraits minimaux ont été augmentés: ils sont passés de 16 à 17 grammes par litre pour le type «Chiaretto» et de 22 à 24 grammes par litre pour les vins rouges.

Motifs: la modification des attributs organoleptiques, à savoir le goût allant de sec à demi-sec, signifie que les vins portant l'appellation peuvent être élaborés à partir de raisins mûris et même légèrement passerillés. Cela produit des vins plus doux qui, durant les années jouissant de conditions climatiques favorables, contiennent souvent des niveaux de sucre résiduel supérieurs à 4 grammes par litre quand ils sont prêts à la consommation. Dans ces cas-là, ces vins ne peuvent plus être classés comme des vins secs mais dans une gamme de vins secs à demi-secs. La décision d'augmenter les extraits pour la sous-zone a été prise pour permettre de distinguer les vins issus de la sous-zone de «Valtènesi» des vins de l'AOP «Riviera del Garda Classico».

La modification concerne l'article 6 «Caractéristiques à la consommation» du cahier des charges et la rubrique 4 «Description du ou des vins» du document unique.

2.12. *Révision et ajout de règles applicables à l'étiquetage et à la présentation*

Description: la première modification concerne la révision des règles relatives à l'étiquetage et à la présentation établies à l'article 7 du cahier des charges.

Cette révision est apportée en raison de la nécessité de supprimer certaines règles de l'article 7 susmentionné étant donné qu'elles faisaient référence à la production et qu'elles ont été incluses par erreur dans les règles d'étiquetage. Les règles en question figurent désormais à l'article 5.

En outre, les règles applicables à l'étiquetage et à la présentation ont été complétées par des dispositions particulières concernant la mention traditionnelle «Chiaretto» et la sous-zone «Valtènesi». En particulier:

a) la mention «Chiaretto» a été rendue obligatoire pour les vins «Rosato» bénéficiant de l'AOP car elle était utilisée traditionnellement pour qualifier ces vins au lieu du terme «Rosato»;

b) la mention «Chiaretto» a été rendue optionnelle pour les vins «Rosato» issus de la sous-zone «Valtènesi» étant donné que cette dernière fait partie d'une dénomination récente et que la mention internationale «rosé» est par conséquent très souvent utilisée sur l'étiquetage et la présentation du vin;

c) il a été précisé que la dénomination des vins de la sous-zone «Valtènesi» doit toujours précéder la dénomination de l'AOP «Riviera del Garda Classico» sur l'étiquetage et être inscrite en caractères dont la dimension équivaut au moins au double de celle des caractères utilisés pour inscrire la dénomination de l'AOP.

Ces modifications sont requises afin de garantir que les types susmentionnés de vins décrits pour lesquels sont utilisées la mention traditionnelle «Chiaretto» et la dénomination de la sous-zone «Valtènesi» puissent être présentés sur le marché sous l'AOP «Riviera del Garda Classico».

Les présentes modifications concernent les articles 5 et 7 du cahier des charges et les points 8 «Description du ou des vins» et 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination à enregistrer**

Riviera del Garda Classico

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Categories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

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

Robe: rouge rubis, parfois intense, tirant vers le grenat en vieillissant.

Nez: vineux lorsque le vin est jeune, il peut être floral et fruité avec des notes dominantes de fruits rouges, acquérant des notes épicées à mesure de sa maturation.

Bouche: vin sec, savoureux, caractérisé par une salinité délicate et un arrière-goût possible d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %. Extrait non réducteur minimal: 21 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

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

Robe: rouge rubis, parfois avec des nuances de grenat.

Nez: intense, complexe, avec des notes de fruits rouges macérés, et parfois épicés.

Bouche: vin sec, velouté, structuré, parfois avec un arrière-goût d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %. Extrait non réducteur minimal: 24 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

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

Robe: rouge rubis d'intensité variable.

Nez: vineux, frais, révélant le caractère fruité de fruits rouges, aux notes légèrement épicées.

Bouche: vin sec, savoureux, caractérisé par une salinité délicate, parfois avec un arrière-goût d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %. Extrait non réducteur minimal: 21 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	

Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

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

Robe: jaune paille, présentant parfois des nuances de vert pâle.

Nez: frais, délicatement harmonieux avec d'éventuelles notes florales de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et parfois des pointes d'herbes aromatiques.

Bouche: vin sec à demi-sec, harmonieux, velouté.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %. Extrait non réducteur minimal: 16 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

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

Robe: rose pâle à intense.

Nez: raffiné, intense, avec d'éventuelles notes florales et fruitées de rose et de petits fruits rouges, parfois même épicées.

Bouche: vin sec à demi-sec, savoureux, juteux, délicatement harmonieux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 %. Extrait non réducteur minimal: 16 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

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

Mousse: fine et persistante. Robe: rose d'intensité variable.

Nez: parfumé avec des notes florales et fruitées de fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche: vin de dosage zéro à demi-sec, frais, caractérisé par une salinité délicate, long, parfois avec un arrière-goût d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %. Extrait non réducteur minimal: 15 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

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

Mousse: fine et persistante. Robe: rose d'intensité variable.

Nez: parfumé, raffiné, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques, parfois avec des pointes de levure.

Bouche: vin de dosage zéro à brut, frais, caractérisé par une salinité délicate, long, parfois avec un arrière-goût d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %. Extrait non réducteur minimal: 15 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

8. *«Riviera del Garda Classico», sous-zone «Valtènesi», «Rosato»*

Robe: rose pâle à intense, avec des nuances occasionnelles de cuivre sous l'effet du vieillissement.

Nez: raffiné, intense, avec d'éventuelles notes florales et fruitées allant des petits fruits rouges aux pointes d'agrumes et de fruits exotiques, parfois épicées. À mesure de sa maturation, le vin peut développer des senteurs légèrement herbacées et des notes de fruits à coque frais ou grillés.

Bouche: vin sec à demi-sec, savoureux, juteux, raffiné, équilibré et harmonieux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %. Extrait non réducteur minimal: 17 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

9. *«Riviera del Garda Classico», sous-zone «Valtènesi», «Rosato», y compris «Riserva»*

Robe: rouge rubis, parfois intense, avec d'éventuelles teintes de grenat en vieillissant.

Nez: floral et fruité avec des notes délicates de violette et de fruits rouges, parfois épicées, rehaussées de pointes de confiture lorsque les raisins ont été en partie passerillés. Bouche: vin sec à demi-sec,

savoureux, caractérisé par une salinité délicate, équilibré, structuré, parfois avec un arrière-goût d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %. Extrait non réducteur minimal: 24 grammes par litre.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. Pratiques œnologiques essentielles

Restrictions applicables à l'élaboration:

Les vins issus de la sous-zone «Valtènesi» portant la mention «Riserva» doivent vieillir pendant au moins deux ans.

En ce qui concerne la technique d'élaboration traditionnelle pour les vins issus de la sous-zone «Valtènesi», la mise à la consommation doit avoir lieu à compter du 1er septembre suivant la vendange dans le cas des vins «Rosso» et à partir du 14 février suivant la vendange pour le type «Rosato».

b. *Rendements maximaux*

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

84 hectolitres par hectare

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

77 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone dans laquelle les vins bénéficiant de l'AOP «Riviera del Garda Classico» sont produits comprend l'intégralité du territoire des communes suivantes appartenant à la province 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 et Sirmione.

Sous-zone «Valtènesi»

La zone dans laquelle les vins de la sous-zone «Valtènesi» sont produits comprend le territoire des communes suivantes appartenant à la province 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 et Sirmione.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *AOP «Riviera del Garda Classico» – pour toutes les catégories (vin, vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Informations sur la zone géographique

Facteurs naturels contribuant au lien

Dans la zone de l'AOP «Riviera del Garda Classico», les caractéristiques géologiques proviennent de la partie méridionale et occidentale de l'amphithéâtre morainique du lac de Garde. Elles sont associées aux nombreuses progressions glaciaires alternant avec les phases interglaciaires de production importante de sols qui caractérisaient la zone durant le Quaternaire. Les «collines morainiques», qui forment largement la sous-zone dénommée «Valtènesi» sont une caractéristique agricole particulière dans l'est de la zone de l'AOP «Riviera del Garda Classico». La limite de cette zone débute dans la commune de Gardone Riviera, suit le golfe de Salò et continue jusqu'à la commune de Desenzano del Garda. À cet endroit, la zone a été élargie. Elle inclut désormais les niveaux plus élevés des collines, formant un lien continu s'étirant vers l'est et englobant une partie du territoire de la commune de Desenzano del Garda et des communes de Pozzolengo et de Sirmione. À l'ouest, la zone de l'AOP est délimitée par le Chiese, cours d'eau s'écoulant depuis la vallée de Valle Sabbia. Alto Garda marque la frontière nord, avec les cultures en terrasse de la commune de Limone sul Garda. Au sud, Basso Garda, également caractérisé par des zones de «plaines et de lacs», complète la délimitation de la zone avec la commune de Sirmione.

En ce qui concerne le climat, le lac de Garde est considéré comme le lieu le plus septentrional d'Europe pour connaître un climat méditerranéen. Les températures atmosphériques plus élevées et plus stables autour du lac de Garde, équivalant à 150 000 milliards de calories par rapport aux 28 000 à 58 000 milliards de calories dans les zones entourant d'autres lacs de Lombardie, sont un aspect important de la zone. Cette capacité précieuse d'absorption de la chaleur est la conséquence indirecte des caractéristiques géographiques naturelles du lac, y compris le grand volume du bassin lacustre, l'hydrographie du bassin, son aspect, l'aménagement limité du littoral, la stabilité, la transparence des eaux et la protection contre les vents froids du nord offerte par les versants rocheux encerclant le lac.

8.2. *AOP «Riviera del Garda Classico» – pour toutes les catégories (vin, vin mousseux et vin mousseux de qualité)*

Facteurs historiques et humains contribuant au lien

Le facteur humain, conjugué aux facteurs naturels de la zone, a été essentiel dans la création de l'AOP «Riviera del Garda Classico». À l'époque romaine, le lac de Garde était connu sous le nom de Benacus. Le toponyme Benācus Lacus (lac) est presque certainement d'origine celte et est donc antérieur à la domination romaine. Il peut provenir de *bennacus*, lié probablement au mot irlandais *bennach* signifiant «cornu», adjectif qui se rapporterait aux nombreux promontoires de la région.

La plus ancienne charrue a été découverte dans les collines morainiques du lac de Garde, dont la population connaissait bien la vigne sauvage et probablement aussi le vin, 5 000 ans avant Jésus-Christ. Cela signifie que, depuis la préhistoire, le vin et les populations humaines sont présents dans la zone du lac de Garde. La romanisation de la zone est survenue entre les II^{e} et I^{er} siècles avant Jésus-Christ. En 89 avant Jésus-Christ, le consul romain Cnæus Pompeius Strabo a accordé des droits latins à la zone. Environ 40 ans plus tard, Brescia et Vérone sont devenues des villes romaines. Leurs territoires couvraient, respectivement, la rive occidentale/septentrionale et la rive orientale du Benacus, nom donné au lac à l'époque. En ce qui concerne la sous-zone «Valtènesi», le territoire d'origine était défini en termes géographiques comme s'étirant depuis le golfe de Salò jusqu'aux communes riveraines de Moniga del Garda et de Padenghe del Garda. Au fil des siècles, la sous-zone a connu le même sort politique que les localités voisines, contrôlées d'abord par la famille Scaliger, puis par les Visconti, et tombant ultérieurement sous le contrôle de la république de Venise avant de faire enfin partie de Brescia sous le royaume d'Italie. La vigne avait toujours été largement cultivée, même si les niveaux de production n'étaient pas toujours importants. La seconde moitié du XIX^{e} siècle a vu l'apparition de fléaux comme l'oïdium de la vigne en 1852 et le mildiou en 1883. Cela a convaincu les plus petits producteurs de former des associations. En 1896, un sénateur vénitien du nom de Pompeo Molmenti, ancien maire de Moniga del Garda, a eu l'idée d'élaborer ses propres normes pour la production d'un «nouveau vin». Il a mis au point la technique d'élaboration de vins rosés à partir du cépage local Groppello. Le processus imaginé par Molmenti était appelé «vinificazione con svinatura per alzata di cappello» (vinification avec soutirage visant à faire remonter les particules pour former un chapeau). Elle consistait à presser délicatement les raisins et à les laisser macérer pendant seulement quelques heures pour obtenir la célèbre couleur rose subtile. C'est à l'origine de l'expression «vino de una notte» (vin d'une nuit). L'adoption généralisée de cette technique de vinification a eu pour conséquence le développement de la production exclusive de vins rosés dans la zone du lac de Garde, tout au long du XX^{e} siècle. Localement, ces vins étaient désignés sous le nom «Chiaretto».

L'interaction des événements historiques et des différentes caractéristiques conférées au vin par le raisin Groppello, conjuguée aux caractéristiques climatiques particulières du lac de Garde, a donné lieu à la naissance de la production de vins dans la zone. Le succès de cette activité est cependant dû en grande partie au développement du secteur du tourisme et de l'hôtellerie qui prospérait depuis les années 1920. Aujourd'hui, ce secteur est plus important que jamais pour la durabilité économique de la production de vins dans la zone. Une grande part du succès commercial de ses vins est basée localement.

Cela explique comment le savoir-faire ancestral dans la production de vins rosés et rouges a été renforcé par l'expérience de nouvelles générations de vinificateurs, apportant une expérience plus vaste et plus diverse à l'élaboration de vins. Autour des années 1960, quand l'appellation d'origine contrôlée et le cahier des charges ont été reconnus, les vins blancs et mousseux ont également été introduits.

8.3. *AOP «Riviera del Garda Classico» – catégorie «vin»*

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

Le vin rouge bénéficiant de l'AOP «Riviera del Garda Classico», et portant notamment les mentions «Superiore», «Groppello» et la sous-zone «Valtènesi», est principalement produit à partir du raisin Groppello, en tant que monocépage ou mélangé avec le Marzemino, le Barbera et le Sangiovese.

Le vin présente une robe rouge rubis de couleur vive à intense avec un nez vineux, floral et fruité et des notes dominantes de fruits rouges. La bouche déploie des notes épicées et de fruits secs et développe un arrière-goût d'amande agréable en vieillissant.

Ces caractéristiques sont liées à l'influence et à l'interaction des facteurs suivants:

— la présence du raisin Groppello, qui confère au vin la bouche et le nez caractéristiques du «poivre noir» (provoqué par la molécule de glutathion qu'il possède en abondance);

— le climat méditerranéen, doux tout au long de l'année, permet aux vignes d'avoir un long cycle de végétation, créant un environnement idéal pour la maturation régulière du Groppello et des autres raisins noirs;

— les sols morainiques, pauvres en matières organiques et en évolution constante, permettent la production de vins savoureux et prêts à la consommation en peu de temps.

Le vin rosé portant l'AOP «Riviera del Garda Classico» est le vin «phare» de la zone. Il est produit à partir des mêmes raisins noirs. Il est toutefois élaboré selon une méthode qui produit un vin à la délicate robe rose couleur «pétale de rose», avec un nez de fleurs et de fruits des bois. Le vin a une bouche intense avec une longue acidité provenant de l'acide malique, et est voluptueusement ample. Cette combinaison d'arômes s'est vu qualifier d'un adjectif particulièrement choisi pour ces vins rosés: «succosi» («juteux»).

Le vin rosé portant l'AOP «Riviera del Garda Classico» issu de la sous-zone «Valtènesi» se caractérise par sa propension au vieillissement long. Cela s'explique par des niveaux plus élevés de complexité polyphénolique et d'alcool dans les raisins au moment des vendanges.

Les caractéristiques naturelles du climat et des sols morainiques des collines de Riviera del Garda, associées à la réverbération de la lumière par le lac de Garde, créent un environnement idéal pour la croissance régulière du Groppello et des autres raisins noirs. Ils sont récoltés au moment de la maturation technologique, lorsque les raisins Groppello sont encore parfaitement charnus et fermes. Puis, ils sont transformés en vins rosés selon une tradition ancestrale.

Le vin blanc portant l'AOP «Riviera del Garda Classico» est caractérisé par la prédominance de raisins Riesling Renano, associés à d'autres cépages blancs utilisés pour l'assemblage. Ils mûrissent plus tôt et ont une abondance d'arômes primaires qu'ils produisent facilement.

Ce vin a une robe jaune paille, ou jaune foncé, avec des nuances verdâtres. Au nez, il dégage un bouquet intense aux fortes notes florales et aux notes d'épices aromatiques. Ultérieurement, ces notes se transforment en arômes tertiaires complexes. La bouche est parfois «piquante» en raison de l'acidité élevée, qui permet également un vieillissement long. Dans les vins millésimés, la présence de cépages précoces et hautement aromatiques contrebalance l'ouverture des arômes et les saveurs perceptibles.

Ces caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques sont la conséquence des conditions pédoclimatiques dans cette zone majoritairement vallonnée. Au sommet des collines, les sols sont principalement de couleur claire et riches en calcaire, ce qui les rend adaptés à la culture du Riesling. Dans les zones au relief plus plat et plus fertiles sont cultivés d'autres cépages qui mûrissent plus tôt et dégagent des arômes primaires plus puissants.

8.4. *AOP «Riviera del Garda Classico» – catégories «vin», «vin mousseux» et «vin mousseux de qualité»*

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

Les vins mousseux rosés et les vins mousseux de qualité rosés portant l'AOP «Riviera del Garda Classico» sont produits à partir des mêmes raisins que ceux utilisés pour produire les vins rouges et rosés.

Ces vins mousseux rosés ont une mousse fine et délicate. Ils sont caractérisés par une longue acidité provenant de l'acide malique et sont corsés, possédant une bouche et un nez typiques de la zone.

Les vins mousseux élaborés selon la méthode Charmat sont caractérisés comme des vins faciles à boire avec des parfums immédiatement perceptibles de baies et de fruits rouges, ainsi que des notes florales et d'agrumes corsées. Le vin mousseux de qualité produit selon la méthode traditionnelle est caractérisé par une intensité de parfums, d'arômes et de goûts très complexes qui sont particulièrement manifestes lorsque des raisins noirs sont utilisés pour élaborer le vin mousseux. Ils ont une tendance particulière à être plus parfumés et harmonieux après une période prolongée d'élevage sur lies.

Ces caractéristiques sont déterminées par le doux climat des bords du lac. L'aération constante permet une maturation lente qui préserve les précurseurs d'arôme présents dans les peaux. Grâce à la technologie adaptée à l'élaboration de vin mousseux, ces substances aromatiques sont préservées dans les vins mousseux obtenus.

9. **Autres conditions essentielles**

Mise en bouteille dans la zone

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Pour les vins portant l'AOP «Riviera del Garda Classico», sous-zone «Valtènesi», conformément à la législation européenne en vigueur, la mise en bouteille doit avoir lieu dans la zone de production délimitée de l'AOP «Riviera del Garda Classico». Cette exigence vise à préserver la qualité et la réputation de ces vins et à garantir la réalisation efficace des contrôles.

Règles supplémentaires en matière de désignation, de présentation et d'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La dénomination de la sous-zone «Valtènesi» doit figurer aux côtés de l'appellation «Riviera del Garda Classico», sans aucune séparation entre les deux mentions. La dénomination de la sous-zone doit être inscrite en caractères dont la dimension doit équivaloir au moins au double de celle des caractères utilisés pour l'appellation «Riviera del Garda Classico».

La mention «Rosso» pour les vins rouges ne peut pas être ajoutée dans l'appellation du vin issu de la sous-zone «Valtènesi».

Dans l'appellation du vin issu de la sous-zone «Valtènesi», l'utilisation de la mention «Chiaretto» est optionnelle.

Lien vers le cahier des charges

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