C/2024/1496

14.2.2024

Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2024/1496)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de dois meses a contar desta data.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Riviera del Garda Bresciano»/«Garda Bresciano»

PDO-IT-A1137-AM02

Data do pedido: 9.2.2017

1. Normas aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 — Alteração não menor

2. Descrição e motivos da alteração

2.1. *Alteração do nome da denominação*

Descrição: o nome da denominação é alterado de «Riviera del Garda Bresciano» para «Riviera del Garda Classico».

Esta alteração deve-se ao facto de os produtores pretenderem fundir três DOP com a mesma área de produção e os mesmos tipos de produto numa única DOP: «Riviera del Garda Classico». As três DOP atuais são: «Riviera del Garda Bresciano», «Garda Classico», uma subzona da DOP «Garda», e DOP «Valtènesi».

A subzona «Classico» da atual DOP «Garda» corresponde exatamente à DOP «Riviera del Garda Bresciano», tanto em termos de área de produção como de fatores históricos e naturais. Por conseguinte, a substituição do termo «Bresciano» por «Classico» reconhece o caráter histórico da DOP original «Riviera del Garda Bresciano». A DOP «Valtènesi» é uma área geográfica de pequena dimensão. É agora tratada como uma «subzona» da nova DOP «Riviera del Garda Classico».

Esta alteração aplica-se ao caderno de especificações e ao documento único, sempre que for utilizada a denominação.

2.2. *Aditamento de «Valtènesi» como subzona*

Descrição: esta alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações, com a inclusão do anexo 1.

A alteração deve-se ao facto de os produtores desejarem dispor de uma DOP única, «Riviera del Garda Classico», que abranja as três DOP «Riviera del Garda Bresciano» atuais, a subzona «Garda Classico» da DOP «Garda» e a DOP «Valtènesi».

Tal significa que a DOP «Valtènesi» é agora regida como uma unidade geográfica de menor dimensão, em conformidade com o artigo 55.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 [ex-artigo 67.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009], e faz parte de uma DOP para a qual deve ser apresentado um pedido de anulação.

A alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações e aos seguintes pontos do documento único: 4, «Descrição do(s) vinho(s)»; 6, «Área geográfica»; 8, «Descrição da(s) relação(ões)»; e 9, «Outras condições».

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

2.3. *Alteração da combinação de castas*

Descrição: no caso dos vinhos «Bianco» (brancos), a alteração diz respeito à redução da percentagem de *rRiesling* (*rRiesling renano* e/ou *rRiesling italico*) de 60 % para 50 %.

A alteração é necessária porque, por motivos comerciais e relacionados com o vinho, os produtores devem poder misturar as uvas *riesling* com uma maior percentagem de castas que amadurecem e desenvolvem os seus aromas mais cedo, como *incrocio manzoni 6.013* e *chardonnay*.

Outro motivo para a alteração reside no facto de refletir a resposta em termos de produção vitivinícola à procura comercial de vinhos brancos que também sejam próprios para consumo no prazo de um ano e que tenham um sabor mais harmonioso e equilibrado, suscetível de satisfazer as necessidades de um mercado de consumo mais jovem.

Descrição: para os vinhos «Rosso» (tintos) e «Rosato» (*rosés*), a alteração implica a revisão da combinação de castas conforme se segue: *groppello*, entre um mínimo de 30 % e um máximo de 70 %, misturada com as três castas complementares: *marzemino*, *barbera* e *sangiovese*.

Esta alteração é necessária a fim de harmonizar os termos das três DOP originais no que diz respeito à percentagem mínima da variedade local *groppello* e das três variedades complementares, que são, por ordem, as castas *marzemino*, *barbera* e *sangiovese*, utilizando uma formulação agronómica que permita um equilíbrio «dinâmico» entre as diferentes castas, em função das diferentes características do solo, do aspeto da vinha e de outros requisitos técnicos vitivinícolas.

Estas alterações dizem respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações e ao ponto 7, «Principais castas de uva de vinho», do documento único.

2.4. *Supressão de informações irrelevantes na descrição da área de produção*

A alteração diz respeito à descrição da área de produção, bem como à supressão de um número que remetia para uma disposição nacional anterior: o artigo 10.º do Decreto Presidencial n.º 930, de 12 de julho de 1963, relativo à inclusão das vinhas na área de produção. Esta disposição foi substituída pela regulamentação em vigor.

A alteração diz respeito ao artigo 3.º, «Área de produção», do caderno de especificações e ao ponto 6, «Área geográfica delimitada», do documento único.

2.5. *Aumento do número de vinhas por hectare*

Descrição: a alteração diz respeito à alteração do número mínimo de vinhas por hectare, de 3 500 para 4 000.

A alteração constitui uma medida destinada a melhorar a qualidade das uvas. É coerente com a atual medida de organização comum dos mercados agrícolas que consta do plano de reestruturação e reconversão de vinhas para a região da Lombardia.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações: «Normas vitícolas».

2.6. *Aumento do rendimento de uvas por hectare*

Descrição: a alteração diz respeito ao aumento do rendimento das uvas por hectare, de 11 toneladas para 12 toneladas, para todos os tipos de vinho incluídos no caderno de especificações: «Bianco», «Rosso», bem como «Rosato» e «Spumante», da casta monovarietal Groppello.

Existem dois fatores agrícolas principais subjacentes a esta alteração: o aumento da densidade mínima de plantação e a maior capacidade de produção de alguns novos clones de diferentes castas.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º, «Normas vitícolas», do caderno de especificações e ao ponto 5, «Práticas vitivinícolas», do documento único.

2.7. *Redução do título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas*

Descrição: a alteração diz respeito à redução do título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas no momento da vindima, no caso dos vinhos «Rosso» e «Rosato», de 11 % para 10,5 %. No caso dos vinhos com a menção «Rosso Superiore», a redução é de 11,5 % para 11 %.

A alteração é igualmente necessária devido a um grande número de fatores agronómicos associados às alterações climáticas, que fazem com que seja necessário poder planear as colheitas muito mais cedo do que as datas de colheita tradicionais, tanto para a qualidade dos componentes ácidos como para produzir vinhos mais refinados e frescos, especialmente no caso do vinho «Rosato».

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações: «Normas vitícolas».

2.8. *Aumento da percentagem do rendimento das uvas/vinho*

Descrição: a alteração diz respeito ao aumento do rendimento das uvas/vinho de 68 % para 70 %.

Trata-se de uma alteração menor. Graças à evolução tecnológica do equipamento das adegas, bem como à melhoria das técnicas de vinificação em condições frias, é possível obter um mosto de melhor qualidade. Consequentemente, o rendimento ideal das uvas após transformação é de 70 %.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º, «Normas vitícolas», do caderno de especificações e ao ponto 5, «Práticas vitivinícolas», do documento único.

2.9. *Disposição relativa à utilização da menção «Riserva» para vinhos da subzona «Valtènesi»*

Descrição: inclui-se a menção «Riserva» para os vinhos tintos da subzona Valtènesi.

A alteração deve-se ao facto de a menção «Riserva» ser importante para a classificação dos vinhos tintos tranquilos da subzona Valtènesi, com características que lhes permitem sofrer um envelhecimento prolongado de, pelo menos, 24 meses, eventualmente em recipientes de madeira.

Esta alteração diz respeito aos artigos 1.º e 5.º do caderno de especificações e aos seguintes pontos do documento único: 8, «Descrição da(s) relação(ões)», e 9, «Outras condições».

2.10. *Supressão do tipo «Rosso Novello»*

Descrição: a alteração implica a supressão do tipo de vinho tinto que ostenta a menção «Novello».

A alteração deve-se ao facto de, para os produtores, este tipo de vinho já não ser comercialmente viável.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º, «Características do vinho na fase de consumo», do caderno de especificações e ao ponto 4, «Descrição dos vinhos», do documento único.

2.11. *Atualização dos parâmetros físicos, químicos e organoléticos*

Descrição: atualizam-se os atributos organoléticos de todos os tipos abrangidos pelo caderno de especificações. O sabor varia entre o seco e o meio-seco, no caso dos vinhos tranquilos, e entre o bruto natural e o meio-seco no caso dos vinhos espumantes. No caso dos vinhos da subzona «Valtènesi», é aumentado o extrato mínimo: de 16 gramas para 17 gramas por litro, para o tipo «Chiaretto», e de 22 gramas para 24 gramas por litro para os vinhos tintos.

Motivos: a adaptação dos atributos organoléticos – ou seja, o sabor, que varia entre o seco e o meio-seco – permite que os vinhos com a denominação sejam produzidos a partir de uvas maduras e mesmo ligeiramente secas, o que produz vinhos mais suaves que, em anos com condições climáticas favoráveis, contêm frequentemente teores de açúcares residuais superiores a 4 gramas por litro, quando prontos a beber. Nestes casos, já não podem ser classificados como vinhos secos, mas numa gama de secos a meio-secos. A decisão de aumentar o extrato da subzona geográfica permitiu distinguir os vinhos da subzona Valtènesi dos vinhos da DOP «Riviera del Garda Classico».

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, «Caraterísticas do produto na fase de consumo», do caderno de especificações e ao ponto 4, «Descrição dos vinhos», do documento único.

2.12. *Revisão e inclusão de regras de rotulagem e apresentação*

Descrição: a primeira alteração diz respeito à revisão das regras de rotulagem e apresentação estabelecidas no artigo 7.º do caderno de especificações.

Esta revisão deve-se à necessidade de suprimir determinadas regras do referido artigo 7.º, na medida em que se referem à produção e foram incorretamente incluídas nas regras de rotulagem. As regras em causa estão agora incluídas no artigo 5.º.

Além disso, as regras de rotulagem e apresentação foram completadas por disposições específicas relativas à menção tradicional «Chiaretto» e à subzona «Valtènesi». Especificamente:

a) No caso dos vinhos «Rosato» com a DOP, tona-se obrigatória a menção «Chiaretto», por ser utilizada tradicionalmente para esses vinhos em vez da menção «Rosato»;

b) No caso dos vinhos «Rosato» da subzona «Valtènesi», a menção «Chiaretto» é facultativa, uma vez que a subzona faz parte de uma denominação recente, pelo que o termo internacional «*Rosé*» é frequentemente utilizado na rotulagem e apresentação do vinho;

c) No caso dos vinhos da subzona «Valtènesi», especifica-se que a sua denominação deve sempre preceder a da DOP «Riviera del Garda Classico» na rotulagem, em carateres cuja dimensão seja, pelo menos, duas vezes superior à dos utilizados para a denominação.

Estas alterações são necessárias para garantir a apresentação no mercado, com a DOP «Riviera del Garda Classico», dos tipos de vinhos descritos com a menção tradicional «Chiaretto» e a denominação da subzona «Valtènesi».

Estas alterações dizem respeito aos artigos 5.º e 7.º do caderno de especificações e aos pontos 8, «Descrição da(s) relação(ões)», e 9, «Outras condições», do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Riviera del Garda Classico

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

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

Cor: vermelho-rubi mais ou menos intenso, tendendo para o grená com o envelhecimento.

Nariz: vinoso quando jovem; pode ser floral e frutado, com notas dominantes de frutos vermelhos, adquirindo notas especiadas à medida que envelhece.

Boca: seco, sápido, caracterizado por uma salinidade delicada e possível sabor persistente amendoado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %. Extrato não redutor mínimo: 21 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

Cor: vermelho-rubi, por vezes com reflexos grená.

Nariz: intenso, complexo, com notas de frutos vermelhos macerados e, por vezes, especiados.

Boca: seco, aveludado, estruturado, podendo apresentar um sabor persistente amendoado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %. Extrato não redutor mínimo: 24 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável.

Nariz: vinoso, fresco, frutado de frutos vermelhos, notas levemente especiadas.

Boca: seco, sápido, caracterizado por uma salinidade delicada e por vezes com um sabor persistente a amêndoa.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %. Extrato não redutor mínimo: 21 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	

Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

Cor: amarelo-palha, por vezes com suaves reflexos esverdeados.

Nariz: fresco, delicadamente harmonioso, com eventuais notas florais de flores brancas, frutos de polpa branca e, por vezes, notas de ervas aromáticas.

Boca: seco a meio-seco, harmonioso, aveludado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %. Extrato não redutor mínimo: 16 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

Cor: do rosa-claro ao rosa intenso.

Nariz: refinado, intenso, com eventuais notas florais e frutadas de rosas e frutos vermelhos pequenos, por vezes mesmo especiadas.

Boca: seco a meio-seco, sápido, sumarento e delicadamente harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 %. Extrato não redutor mínimo: 16 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

Espuma: fina e persistente. Cor: rosada, mais ou menos intensa.

Nariz: perfumado com notas florais e frutadas, de flores brancas e citrinos.

Boca: bruto natural a meio-seco, fresco, caracterizado por uma salinidade delicada, prolongado, por vezes com sabor persistente amendoado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %. Extrato não redutor mínimo: 15 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

Espuma: fina e persistente. Cor: rosada, mais ou menos intensa.

Nariz: perfumado, refinado, com notas de citrinos e frutos exóticos, por vezes com notas de levedura.

Boca: bruto natural a bruto, fresco, caracterizado por uma salinidade delicada, prolongado, e por vezes com um sabor persistente a amêndoa.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %. Extrato não redutor mínimo: 15 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

Cor: do rosa-claro ao rosa intenso; ocasionais reflexos acobreados com o envelhecimento.

Nariz: refinado, intenso, com eventuais notas florais e frutadas que variam entre pequenos frutos vermelhos e notas de citrinos e frutos exóticos, por vezes especiadas. À medida que o vinho envelhece, pode adquirir notas ligeiramente herbáceas e de frutos de casca rija, frescos ou torrados.

Boca: seco a meio-seco, sápido, sumarento, refinado, equilibrado e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %. Extrato não redutor mínimo: 17 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

Cor: vermelho-rubi, por vezes intenso; eventuais reflexos grená ao envelhecer.

Nariz: floral e frutado, com notas delicadas de frutos vermelhos e violeta, por vezes especiadas com notas de compota, em caso de passamenta parcial das uvas. Boca: seco a meio-seco,

sápido, caracterizado por uma salinidade delicada, equilibrado, estruturado e por vezes com um sabor persistente a amêndoa.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %. Extrato não redutor mínimo: 24 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

Restrições aplicáveis à vinificação;

Os vinhos da subzona «Valtènesi» com a menção «Riserva» devem ser submetidos a um período de envelhecimento mínimo de dois anos.

Para os vinhos da subzona «Valtènesi», no que diz respeito à técnica tradicional de vinificação, a introdução no consumo deve ser efetuada a partir do dia 1 de setembro seguinte à vindima, no caso dos vinhos «Rosso», e a partir do dia 14 de fevereiro seguinte à vindima, no caso do tipo «Rosato».

b. *Rendimentos máximos*

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

84 hectolitros por hectare

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

77 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção dos vinhos DOC «Riviera del Garda Classico» compreende todo o território dos seguintes municípios da província 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 e Sirmione.

Subzona «Valtènesi»

A área de produção dos vinhos da subzona Valtènesi compreende o território dos seguintes municípios da província 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 e Sirmione.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Barbera T.

Chardonnay B.

Groppello di Mocasina T. — Groppello

Groppello di S. Stefano T. — Groppello

Groppello gentile T. — Groppello

Manzoni bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marzemino T.

Riesling italico B. — Riesling

Riesling renano B — Riesling

Sangiovese T. — Sangioveto

Tocai friulano B. — Tuchì

Trebbiano di Soave B. — Turbiana

Verdicchio bianco B. — Trebbiano di Lugana B.

8. **Descrição da relação**

8.1. *DOP «Riviera del Garda Classico» — para todas as categorias («Vinho», «Vinho espumante» e «Vinho espumante de qualidade»)*

Informações sobre a área geográfica

Fatores naturais que contribuem para a relação

Na área da DOP «Riviera del Garda Classico», as características geológicas derivam da parte meridional e ocidental do anfiteatro morénico de Garda. Estão associadas aos vários avanços glaciares, que alternaram com períodos interglaciais de elevada produção dos solos que caracterizaram a região durante o Quaternário. Uma característica agrícola específica a leste da área da DOP «Riviera del Garda Classico» são as «colinas morénicas» que constituem, em grande medida, a subzona denominada «Valtènesi». Esta região começa no município de Gardone Riviera, acompanha o golfo de Salò e continua até ao município de Desenzano del Garda. A partir deste ponto, a área foi alargada. Inclui agora também os níveis mais elevados das colinas que formam uma ligação contínua que se estende para leste, incluindo parte do território do município de Desenzano del Garda e dos municípios de Pozzolengo e Sirmione. A oeste, a área da DOP é delimitada pelo rio Chiese que corre do vale Sabbia. O Alto Garda assinala a fronteira setentrional, com os socalcos do município de Limone del Garda. A sul, o Basso Garda, também caracterizado por zonas de planícies e lagos, completa a delimitação da região com o município de Sirmione.

Em termos climáticos, o lago de Garda é considerado o lugar mais setentrional da Europa onde se regista um clima mediterrânico. Um aspeto significativo é a temperatura atmosférica mais elevada e mais estável em torno do lago de Garda, equivalente a 150 biliões de unidades de poder calorífico em comparação com 28 a 58 biliões de unidades de poder calorífico nas zonas circundantes dos outros lagos da Lombardia. Esta valiosa capacidade de absorção de calor resulta indiretamente das características geográficas naturais do lago, nomeadamente: o volume elevado da bacia lacustre; a hidrografia da bacia; o aspeto, o desenvolvimento costeiro limitado, a estabilidade, a transparência das águas e a proteção dos ventos frios do norte proporcionada pelas encostas rochosas que rodeiam o lago.

8.2. *DOP «Riviera del Garda Classico» — para todas as categorias («Vinho», «Vinho espumante» e «Vinho espumante de qualidade»)*

Fatores históricos e humanos que contribuem para a relação

O fator humano foi fundamental para a criação da DOP «Riviera del Garda Classico», juntamente com os fatores naturais da região. Na época romana, o lago de Garda era conhecido por Benacus. O topónimo «Benācus Lacus» (lago) é quase certamente de origem celta e, por conseguinte, anterior ao domínio romano. Pode provir de «bennacus», possivelmente relacionado com o termo irlandês «bennach» que significa «com cornos», o que poderia referir-se aos seus vários promontórios.

O arado mais antigo feito por mãos humanas foi exumado das colinas morénicas do lago de Garda, onde, cinco mil anos antes de Cristo, as pessoas estavam familiarizadas com a vinha selvagem e, provavelmente, também com o vinho, o que significa que a região do lago de Garda conta com a presença humana e do vinho desde tempos pré-históricos. A romanização ocorreu entre os séculos II e I a.C. Em 89 a.C., o cônsul romano Gnaeus Pompeius Strabo concedeu direitos latinos à região. Cerca de 40 anos mais tarde, Brescia e Verona tornaram-se cidades romanas. Os seus territórios abrangiam, respetivamente, a margem ocidental/setentrional e a margem oriental do Benacus, como o lago era então chamado. No caso da subzona «Valtènesi», o território original foi definido, em termos geográficos, como estendendo-se do golfo de Salò aos municípios costeiros de Moniga del Garda e Padenghe del Garda. Ao longo dos séculos, a subzona seguiu os destinos políticos das localidades vizinhas, dominadas, em primeiro lugar, pela família Scaliger e, depois, pela Visconti, seguindo-se a República de Veneza, até ser integrada na Província de Brescia, no Reino de Itália. As vinhas foram sempre cultivadas de forma extensiva, embora os níveis de produção nem sempre fossem significativos. Na segunda metade do século XIX assistiu-se ao aparecimento de pragas, como o oídio em 1852 e o míldio em 1883, o que convenceu os pequenos produtores a formarem associações. Em 1896, um senador veneziano, de nome Pompeo Molmenti, antigo presidente do município de Moniga del Garda, teve a ideia de conceber as suas próprias regras para um «novo vinho». Desenvolveu a técnica de produção de vinhos *rosés* a partir da casta de uvas locais *groppello*. O processo concebido por Molmenti foi designado por «vinificação com trasfega por subida do mosto». Consistia em esmagar suavemente as uvas e deixá-las macerar durante apenas algumas horas, a fim de obter a famosa cor rosada delicada. Esta é a origem da expressão «vinho de um dia para o outro». A adoção generalizada daquela técnica de vinificação permitiu que, ao longo do século XX, na zona do lago de Garda, se desenvolvesse, de forma exclusiva, a produção de vinhos *rosés*, localmente designados pelo termo «Chiaretto».

A interação dos acontecimentos históricos e as diferentes características atribuídas ao vinho pelas uvas *groppello*, juntamente com as características climáticas específicas do lago de Garda, conduziram ao nascimento da produção vitivinícola na zona. Todavia, esta atividade deve grande parte do seu êxito ao desenvolvimento do setor do turismo e da hotelaria, que prosperou a partir da década de 1920. Atualmente, este setor é mais importante do que nunca para a sustentabilidade económica da produção vitivinícola na região. Grande parte do sucesso comercial dos seus vinhos é local.

Tal explica como o saber acumulado durante séculos na produção de vinhos *rosés* e tintos se reforçou com a experiência das novas gerações de viticultores, conferindo uma experiência mais ampla e diversificada de produção vitivinícola. Por volta da década de 1960, quando a denominação de origem controlada e o caderno de especificações foram reconhecidos, iniciou-se a produção de vinhos brancos e espumantes.

8.3. *DOP «Riviera del Garda Classico» — categoria «Vinho»*

Relação causal entre a qualidade, as características do produto e o meio geográfico com os fatores naturais e humanos.

O vinho tinto DOP «Riviera del Garda Classico», incluindo as menções «Superiore», «Groppello» e a subzona «Valtènesi», é produzido principalmente a partir de uvas *groppello*, como uma única casta ou misturado com *marzemino*, *barbera* e *sangiovese*.

O vinho apresenta cor vermelho-rubi viva a intensa, com aromas vinosos, florais e frutados e notas dominantes de frutos vermelhos. O sabor apresenta notas de frutos secos e especiadas e desenvolve, com o envelhecimento, um sabor persistente amendoado agradável.

Estas características estão associadas à influência e interação dos seguintes fatores:

— a presença das uvas *groppello*, que conferem ao vinho o sabor e aroma característicos a «pimenta-preta» (devido à molécula glutationa), que possui em abundância,

— o clima mediterrânico, ameno ao longo do ano, permite que as vinhas tenham um ciclo vegetativo longo, criando um ambiente ideal para a maturação regular das uvas *groppello* e das outras uvas tintas,

— os solos morénicos, com baixo teor de matéria orgânica e ainda em evolução, que possibilitam a produção de vinhos saborosos e prontos a beber num curto espaço de tempo.

O vinho *rosé* com a DOP «Riviera del Garda Classico» é o vinho emblemático da região. É elaborado com as mesmas uvas tintas, mas por um método que produz um vinho de cor rosa delicada – «pétala de rosa» – com aromas de flores e frutos silvestres. O vinho apresenta um sabor intenso, de acidez prolongada proveniente do ácido málico, e é voluptuosamente encorpado. A esta combinação de sabores foi atribuído um adjetivo especialmente escolhido para estes vinhos *rosés*: «succosi» (sumarento).

O vinho *rosé* com a DOP «Riviera del Garda Classico» da subzona «Valtènesi» caracteriza-se pela sua propensão para um longo envelhecimento, pelo facto de, no momento da vindima, as uvas apresentarem níveis mais elevados de complexidade polifenólica e álcool.

As características naturais do clima e dos solos morénicos das colinas de Riviera, juntamente com a reverberação da luz do lago de Garda, criam um ambiente ideal para o desenvolvimento regular das uvas *groppello* e das outras uvas tintas. São colhidas no ponto de maturação tecnológica, quando as uvas *groppello* ainda são perfeitamente redondas e firmes. Em seguida, de acordo com uma tradição secular, são transformadas em vinhos *rosés*.

O vinho branco com a DOP «Riviera del Garda Classico» caracteriza-se pela predominância da casta *riesling renano*, juntamente com outras castas de uvas brancas utilizadas na lotação. Estas amadurecem mais cedo e apresentam uma abundância de aromas primários que produzem facilmente.

O vinho é amarelo-palha ou amarelo-intenso, com reflexos esverdeados. No nariz, apresenta um aroma intenso, com notas pronunciadas de flores e especiarias aromáticas. Com o tempo, essas notas transformam-se em aromas terciários complexos. Por vezes, o sabor é «acerado» devido à elevada acidez, o que permite também um longo envelhecimento. No caso de vinhos provenientes de colheitas especiais, a presença de castas de maturação precoce e altamente aromáticas equilibra a abertura dos aromas e os sabores acessíveis.

Estas características químicas, físicas e organoléticas resultam das condições edafoclimáticas da zona, predominantemente acidentada. Nos cumes, os solos são sobretudo de cor clara e ricos em calcário, adequados ao cultivo de *riesling*. Nas zonas mais planas e férteis, são cultivadas outras castas de uvas brancas que amadurecem mais cedo e apresentam aromas primários mais pronunciados.

8.4. *DOP «Riviera del Garda Classico» — categorias «Vinho», «Vinho espumante» e «Vinho espumante de qualidade»*

Relação causal entre a qualidade, as características do produto e o meio geográfico com os fatores naturais e humanos.

Os vinhos *rosés* espumantes e vinhos espumantes de qualidade da DOP «Riviera del Garda Classico» são produzidos a partir das mesmas uvas utilizadas na produção de vinhos tintos e *rosés*.

Os vinhos *rosés* espumantes apresentam espuma fina e delicada. Caracterizam-se por uma acidez prolongada proveniente do ácido málico, e são encorpados, com aromas e sabores típicos da região.

Os vinhos espumantes produzidos pelo método Charmat caracterizam-se por serem de fácil consumo, com aromas imediatamente acessíveis a bagas e frutos vermelhos, bem como notas florais e cítricas completas. O vinho espumante de qualidade produzido pelo método tradicional caracteriza-se por uma profundidade de aromas e sabores muito complexos, particularmente evidentes quando são utilizadas uvas tintas para produzir vinho espumante. Possuem uma capacidade especial para se tornarem mais aromáticos e harmoniosos após um longo estágio sobre borras.

Estas características são determinadas pelo clima ameno junto ao lago. A ventilação constante permite uma maturação lenta, que preserva os precursores de aromas presentes na película das uvas. Graças à tecnologia adequada para a produção de vinhos espumantes, estes compostos aromáticos são conservados nos vinhos espumantes resultantes.

9. **Outras condições essenciais**

Engarrafamento na área de produção

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Para os vinhos da DOP «Riviera del Garda Classico», subzona «Valtènesi», em conformidade com a legislação da UE em vigor, o engarrafamento deve ter lugar na área de produção delimitada da DOP «Riviera del Garda Classico». O objetivo consiste em preservar a qualidade e a reputação destes vinhos e garantir a eficácia dos controlos.

Regras adicionais relativas à designação, apresentação e rotulagem

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da subzona «Valtènesi» deve figurar com a denominação «Riviera del Garda Classico», sem qualquer separação. O nome da subzona deve ser apresentado em carateres cuja dimensão seja, pelo menos, duas vezes superior à dos carateres utilizados para a denominação «Riviera del Garda Classico».

Na denominação do vinho da subzona «Valtènesi», não é permitido incluir a menção «Rosso» para os vinhos tintos.

Na denominação do vinho da subzona «Valtènesi», a indicação «Chiaretto» é facultativa.

Hiperligação para o caderno de especificações

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