C/2024/1496

14.2.2024

Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2024/1496)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de două luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano”

PDO-IT-A1137-AM02

Data cererii: 9.2.2017

1. Normele aplicabile modificării

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. Descrierea și motivele modificării

2.1. *Modificarea denumirii*

Descriere: denumirea a fost modificată din „Riviera del Garda Bresciano” în „Riviera del Garda Classico”.

Această modificare este motivată de faptul că producătorii intenționează să fuzioneze 3 denumiri de origine protejate care au același areal de producție și aceleași tipuri de produse într-o singură DOP: „Riviera del Garda Classico”. Cele trei denumiri de origine protejate actuale sunt: „Riviera del Garda Bresciano”, „Garda Classico”, care este un subareal al „Garda” DOP, și DOP „Valtènesi”.

Subarealul „Classico” al actualei DOP „Garda” corespunde întocmai cu DOP „Riviera del Garda Bresciano”, atât ca areal de producție, cât și ca factori istorici și naturali. Așadar, prin înlocuirea termenului „Bresciano” cu „Classico”, este recunoscut și apreciat caracterul istoric al denumirii de origine protejate „Riviera del Garda Bresciano” inițiale. „Valtènesi” DOP este un areal geografic mic. Acum, este tratat drept „subareal” al noii DOP „Riviera del Garda Classico”.

Modificarea vizează întregul caiet de sarcini al produsului și întregul document unic, fiind vizată fiecare menționare a denumirii.

2.2. *Adăugarea „Valtènesi” ca subareal*

Descriere: această modificare vizează articolul 1 din caietul de sarcini, cu includerea anexei 1.

Modificarea este motivată de dorința producătorilor de a avea o singură DOP, „Riviera del Garda Classico”, care să cuprindă cele 3 denumiri de origine protejate actuale: DOP „Riviera del Garda Bresciano”, subarealul „Garda Classico” al DOP „Garda” și DOP „Valtènesi”.

Această modificare înseamnă că, de acum, DOP „Valtènesi” este gestionată ca unitate geografică mai restrânsă, în conformitate cu articolul 55 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 [fostul articol 67 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009], și face parte dintr-o DOP pentru care va trebui prezentată o cerere de anulare.

Modificarea vizează articolul 1 din caietul de sarcini și următoarele puncte din documentul unic: 4 - „Descrierea vinului (vinurilor)”; 6 - „Arealul geografic”; 8 - „Descrierea legăturii (legăturilor)” și 9 - „Alte condiții”.

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

2.3. *Schimbarea bazei ampelografice*

Descriere: în cazul vinurilor „Bianco” (albe), modificarea implică reducerea de la 60 % la 50 % a proporției de Riesling Renano și/sau Riesling Italico.

Modificarea este justificată de necesitatea tehnică (oenologică și comercială) a producătorilor de a putea utiliza în amestecul de struguri, împreună cu soiul Riesling, o proporție mai mare de soiuri care se coc și își dezvoltă aromele mai timpuriu, precum Incrocio Manzoni 6.013 și Chardonnay.

De asemenea, modificarea este motivată și prin prisma răspunsului producției de vin la cererea comercială, întrucât se dorește producerea de vinuri albe care să fie potrivite pentru a fi consumate în decurs de un an și care să prezinte un echilibru mai bun și mai armonios al gusturilor, pentru a răspunde exigențelor unei piețe formate din consumatori mai tineri.

Descriere: în ceea ce privește tipurile „Rosso” (roșu) și „Rosato” (roze), modificarea vizează schimbarea bazei ampelografice utilizate pentru producerea vinurilor respective, după cum urmează: Groppello, între minimum 30 % și maximum 70 %, amestecat cu trei soiuri de struguri complementare: Marzemino, Barbera și Sangiovese.

Modificarea este motivată de nevoia de uniformizare a dispozițiilor prevăzute pentru cele trei DOP inițiale în ceea ce privește proporția minimă a soiului autohton Groppello și proporțiile celor trei soiuri complementare, care sunt, în ordine, Marzemino, Barbera și Sangiovese, prin utilizarea unei formule agronomice care permite o echilibrare „dinamică” a diverselor soiuri în funcție de diversele caracteristici ale solurilor, de expunerea la soare a plantațiilor de viță-de-vie și de alte exigențe tehnico-oenologice.

Modificările vizează articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 7 - „Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale” - din documentul unic.

2.4. *Eliminarea unei erori din descrierea arealului de producție*

Modificarea vizează descrierea arealului de producție și eliminarea unui paragraf referitor la o normă națională precedentă (articolul 10 din Decretul Președintelui Republicii nr. 930 din 12 iulie 1963, referitor la înscrierea plantațiilor de viță-de-vie în registrul de producție), care a fost înlocuită de legislația aflată în vigoare în prezent.

Modificarea vizează articolul 3 - „Arealul de producție” - din caietul de sarcini și punctul 6 - „Arealul geografic delimitat” - din documentul unic.

2.5. *Majorarea numărului de butuci/hectar*

Descriere: modificarea vizează majorarea numărului minim de butuci per hectar de la 3 500 la 4 000.

Modificarea este o măsură menită a îmbunătăți nivelul calitativ al producției de struguri și este coerentă cu actuala măsură OCP din Planul de restructurare și reconversie viticolă pentru regiunea Lombardia.

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului - „Norme privind viticultura”.

2.6. *Majorarea producției de struguri per hectar*

Descriere: modificarea vizează majorarea producției de struguri per hectar de la 11 la 12 t, în cazul tuturor tipurilor prevăzute în caietul de sarcini: „Bianco”, „Rosso”, inclusiv vinul dintr-un singur soi - Groppello, „Rosato” și „Spumante”.

Modificarea este motivată de doi factori agronomici principali: majorarea densității minime de plantare și capacitățile de producție sporite ale noilor clone ale diverselor soiuri.

Modificarea vizează articolul 4 - „Norme privind viticultura” - din caietul de sarcini și punctul 5 - „Practici oenologice” - din documentul unic.

2.7. *Reducerea tăriei alcoolice naturale minime în volume a strugurilor*

Descriere: modificarea vizează reducerea tăriei alcoolice naturale minime în volume a strugurilor la recoltare, atât pentru „Rosso” și „Rosato” (de la 11 la 10,5 % vol.), cât și pentru „Rosso Superiore” (de la 11,5 la 11 % vol.).

Modificarea este motivată de nenumărați factori agronomici legați de schimbările climatice, care impun necesitatea de a putea programa inclusiv recolte devansate cu mult față de datele tradiționale ale recoltării, atât în scopuri legate de calitatea componentelor acide, cât și în scopul obținerii unor vinuri mai fine și proaspete, în special în cazul tipului roze.

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului - „Norme privind viticultura”.

2.8. *Majorarea procentajului aferent randamentului struguri/vin*

Descriere: modificarea vizează majorarea randamentului struguri/vin de la 68 % la 70 %.

Această modificare minoră este motivată de faptul că, datorită îmbunătățirilor tehnologice ale echipamentelor de producție și ale tehnicilor de vinificare la rece, se obțin musturi mai bune din punct de vedere calitativ, chiar și în cazul unei optimizări la 70 % a producției și prelucrării strugurilor.

Modificarea vizează articolul 5 - „Norme privind viticultura” - din caietul de sarcini și punctul 5 - „Practici oenologice” - din documentul unic.

2.9. *Prevederea mențiunii „Riserva” în cazul vinurilor din subarealul „Valtènesi”.*

Descriere: introducerea mențiunii „Riserva” în cazul vinurilor roșii din subarealul „Valtènesi”.

Modificarea este motivată de faptul că mențiunea „Riserva” este importantă pentru descrierea vinurilor roșii liniștite din subarealul „Valtènesi”, care prezintă caracteristicile necesare pentru o perioadă de învechire îndelungată, de minimum 24 de luni, cu o eventuală învechire în recipiente de lemn.

Modificarea vizează articolele 1 și 5 din caietul de sarcini și următoarele puncte din documentul unic: 8 - „Descrierea legăturii (legăturilor)” și 9 - „Alte condiții”.

2.10. *Eliminarea tipului „Rosso Novello”*

Descriere: modificarea vizează eliminarea tipului de vin roșu care poartă mențiunea „Novello”.

Modificarea este motivată de faptul că, potrivit producătorilor, piața nu mai este deloc interesată de respectivul tip de vin.

Modificarea vizează articolul 6 - „Caracteristicile vinurilor la momentul comercializării” - din caietul de sarcini și punctul 4 - „Descrierea vinului (vinurilor)” - din documentul unic.

2.11. *Actualizarea parametrilor fizici, chimici și organoleptici*

Descriere: au fost actualizate caracteristicile organoleptice ale tuturor tipurilor de vin prevăzute în caietul de sarcini. Intervalul de gust a fost definit ca fiind de la sec la demisec în cazul vinurilor liniștite și de la brut natur la demisec în cazul vinului spumant. În cazul vinurilor din subarealul „Valtènesi”, a fost majorată limita minimă a extractului fără zahăr: de la 16 la 17 grame per litru în cazul tipului „Chiaretto” și de la 22 la 24 de grame per litru în cazul vinurilor roșii.

Motive: ajustarea caracteristicilor organoleptice (a gustului, de la sec la demisec) permite încadrarea în denumire a unor vinuri din struguri maturați până la un ușor grad de stafidire, vinuri mai moi care, adesea, în ani mai favorabili din punct de vedere climatic, prezintă, la consum, un extract fără zahăr de peste 4 g/l și, deci, nu se mai încadrează în categoria vinurilor seci, ci într-un „interval” de la sec la demisec. Decizia de majorare a valorii extractului fără zahăr în cazul subarealului este menită a diferenția vinurile din arealul „Valtènesi” de vinurile cu DOP „Riviera del Garda Classico”.

Modificarea vizează articolul 6 - „Caracteristicile vinurilor la momentul comercializării” - din caietul de sarcini și punctul 4 - „Descrierea vinului (vinurilor)” - din documentul unic.

2.12. *Reformularea și integrarea normelor referitoare la etichetare și prezentare*

Descriere: prima modificare vizează reformularea normelor referitoare la etichetare și prezentare prevăzute la articolul 7 din caietul de sarcini.

Această reformulare este motivată de necesitatea eliminării din articolul respectiv a unor norme referitoare la elaborare, care erau introduse, în mod eronat, printre normele referitoare la etichetare. Normele în cauză sunt incluse acum la articolul 5.

În plus, normele referitoare la etichetare și prezentare au fost completate cu dispoziții specifice privind mențiunea tradițională „Chiaretto” și indicarea subarealului „Valtènesi”. Mai exact:

a) în cazul tipului „Rosato” al DOP, utilizarea mențiunii „Chiaretto” a devenit „obligatorie” pentru că a fost utilizată în mod tradițional pentru respectivul tip de vin în locul termenului „Rosato”;

b) în cazul tipului „Rosato” din subarealul „Valtènesi”, utilizarea mențiunii „Chiaretto” a devenit „facultativă” pentru că, dată fiind derivarea subarealului în cauză dintr-o denumire recentă, în etichetarea și prezentarea respectivului vin era foarte adesea utilizat termenul internațional „rosé”;

c) în cazul etichetării vinurilor din subarealul „Valtènesi”, s-a precizat că această denumire trebuie să preceadă întotdeauna denumirea „Riviera del Garda Classico” DOP și să fie imprimată cu caractere de dimensiuni cel puțin duble față de cele utilizate pentru însăși denumirea de origine protejată.

Aceste modificări sunt motivate de nevoia de a face ca respectivele tipuri de vin să poată fi prezentate în mod clar pe piață, în cadrul DOP „Riviera del Garda Classico”, cu o descriere care să cuprindă mențiunea tradițională „Chiaretto” și denumirea subarealului „Valtènesi”.

Aceste modificări vizează articolele 5 și 7 din caietul de sarcini și punctele 8 - „Descrierea legăturii/legăturilor - și 9 - „Alte condiții” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Riviera del Garda Classico

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *„Riviera del Garda Classico” „Rosso”*

Culoare: roșu-rubin, inclusiv intens, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: de vin; când vinul este tânăr, mirosul său poate fi floral și fructat, cu note prevalente de fructe roșii; ulterior, pe parcursul învechirii, vinul dobândește și note de mirodenii.

Gust: sec, aromat și caracterizat de o salinitate fină și de un eventual gust rezidual de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 21 de grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. *„Riviera del Garda Classico" „Rosso Superiore"*

Culoare: roșu-rubin, uneori cu nuanțe grena.

Miros: intens, complex, cu note de fructe roșii macerate și, uneori, de mirodenii.

Gust: sec, catifelat, structurat, uneori cu un gust rezidual de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 24 de grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. *„Riviera del Garda Classico" „Groppello"*

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Miros: de vin, proaspăt, fructat, de fructe roșii, cu ușoare note de mirodenii.

Gust: sec, aromat și caracterizat de o salinitate fină, uneori cu un gust rezidual de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 21 de grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	

Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. *„Riviera del Garda Classico" „Bianco"*

Culoare: galben-pai, uneori cu nuanțe de verde pal.

Miros: proaspăt, armonios, delicat, cu eventuale note florale, de flori albe, de fructe cu pulpă albă, uneori cu note de ierburi aromatice.

Gust: de la sec la demisec, armonios, catifelat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. *„Riviera del Garda Classico" „Chiaretto"*

Culoare: de la roz pal la roz intens.

Miros: fin, intens, cu eventuale note florale și fructate de trandafir și de fructe roșiii mici, uneori cu note de mirodenii.

Gust: de la sec la demisec, aromat, suculent, fin și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. *„Riviera del Garda Classico" „Spumante Rosé"*

Spumă: fină și persistentă. Culoare: roz, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: parfumat, cu note florale și fructate, de flori albe și de citrice.

Gust: de la brut natur la demisec, proaspăt, caracterizat de o salinitate fină, persistent, uneori cu un gust rezidual de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

7. *„Riviera del Garda Classico" „Spumante di Qualità Rosé"*

Spumă: fină și persistentă. Culoare: roz, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: parfumat, fin, cu note fructate, de citrice și fructe exotice, uneori cu note de drojdie.

Gust: de la brut natur la brut, proaspăt, caracterizat de o salinitate fină, persistent, uneori cu un gust rezidual de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

8. *„Riviera del Garda Classico" subarealul „Valtènesi" „Rosato"*

Culoare: de la roz pal la roz intens, cu eventuale nuanțe arămii dobândite pe parcursul învechirii.

Miros: fin, intens, cu eventuale note florale și fructate și cu note care variază de la fructe roșii mici la citrice și fructe exotice, uneori cu note de mirodenii. Pe parcursul învechirii, vinul poate dobândi ușoare note de iarbă și de fructe uscate/prăjite.

Gust: de la sec la demisec, aromat, suculent, fin, echilibrat și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

9. *„Riviera del Garda Classico" subarealul „Valtènesi" „Rosso", inclusiv „Riserva"*

Culoare: roșu-rubin, uneori intens, cu eventuale nuanțe de grena când vinul este învechit.

Miros: floral și fructat, cu note delicate de violete și fructe roșii, uneori aromatizat cu note de dulceață dacă strugurii sunt supuși unei stafidiri parțiale. Gust: de la sec la demisec, aromat și caracterizat de o salinitate fină, echilibrat, structurat, uneori cu un gust rezidual de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: 24 de grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice esențiale*

Restricții relevante privind practicile oenologice

Vinurile din subarealul „Valtènesi” cu mențiunea „Riserva” trebuie să fie învechite timp de minimum 2 ani.

În cazul vinurilor din subarealul „Valtènesi”, dată fiind tehnica de vinificare tradițională, comercializarea poate începe la data de 1 septembrie a anului următor anului recoltei în cazul tipului „Rosso” și la data de 14 februarie a anului următor anului recoltei în cazul tipului „Rosato”.

b. *Randamente maxime*

1. „Riviera del Garda Classico” „Bianco”, „Chiaretto”, „Rosso”, „Groppello”, „Spumante Rosé”, „Spumante di Qualità Rosé”

84 de hectolitri per hectar

2. „Riviera del Garda Classico” „Rosso Superiore”

77 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul în care sunt produse vinurile cu DOP „Riviera del Garda Classico” cuprinde întregul teritoriu al următoarelor comune din provincia 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 și Sirmione.

Subarealul „Valtènesi”

Subarealul de producție al vinurilor „Valtènesi” cuprinde teritoriul următoarelor comune din provincia 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 și Sirmione.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *„Riviera del Garda Classico" DOP – pentru toate categoriile (vin, vin spumant și vin spumant de calitate)*

Detalii privind arealul geografic

Factori naturali relevanți pentru legătură

În arealul „Riviera del Garda Classico" DOP, caracteristicile geologice corespund porțiunii meridionale și occidentale a amfiteatrului morenic al lacului Garda și sunt legate de numeroasele avansuri glaciare alternate cu faze interglaciare cu o producție de soluri semnificativă care au marcat zona în cursul cuaternarului. În special din punct de vedere agronomic, teritoriul denumirii de origine protejate „Riviera del Garda Classico" este caracterizat în partea de est de „dealuri morenice", care formează, în mare parte, subarealul numit „Valtènesi". Linia de demarcare a acestuia pornește din comuna Gardone Riviera, urmează conturul golfului Salò și continuă până în comuna Desenzano del Garda, de unde se extinde, cuprinzând și zonele mai înalte ale dealurilor care închid și leagă spre est o parte a teritoriului comunei Desenzano del Garda cu o parte a teritoriilor comunelor Pozzolengo și Sirmione. Spre vest, teritoriul DOP este delimitat de râul Chiese, care coboară din Valsabbia. Alto Garda, cu terasele din comuna Limone del Garda, marchează limita nordică. În sud, teritoriul Basso Garda este caracterizat de „zone de câmpie și zone lacustre", unde linia de demarcare se termină cu comuna Sirmione.

Din punct de vedere climatic, lacul Garda este considerat cel mai nordic punct din Europa în care este evident efectul climei mediteraneene. Un detaliu semnificativ este cel legat de temperaturile atmosferice mai ridicate și stabile din zona din jurul lacului Garda, echivalente cu 150 de mii de miliarde de calorii, față de 28-58 de mii de miliarde de calorii în cazul celorlalte lacuri din Lombardia. Această prețioasă capacitate de a absorbi căldura se datorează, indirect, caracteristicilor geografice naturale ale lacului, precum: volumul mare al bazinului lacului, hidrografia bazinului, orientarea, dezvoltarea limitată a malurilor, stabilitatea, transparența apelor și protecția împotriva vânturilor reci dinspre nord oferită de pereții stâncoși care înconjură lacul.

8.2. *„Riviera del Garda Classico" DOP – pentru toate categoriile (vin, vin spumant și vin spumant de calitate)*

Factori istorici și umani cu relevanță pentru legătură

Pentru afirmarea DOP „Riviera del Garda Classico", a fost determinant factorul uman, îmbinat cu factorii naturali ai teritoriului. Deja în epoca romană, lacul Garda era cunoscut sub numele Benacus. Toponimul Benācus lacus (Benàco) este, aproape sigur, de origine celtică și, deci, precedă dominația romană. Poate fi derivat din „bennacus", care seamănă cu cuvântul irlandez „bennach", care înseamnă „cu coarne" și care s-ar putea referi la numeroasele promontorii.

Cel mai vechi plug produs de om a fost descoperit pe dealurile morenice din jurul lacului Garda, unde, cu cinci mii de ani înainte de Hristos, oamenii cunoșteau vița-de-vie sălbatică și, probabil, și vinul. Așadar, deja din preistorie, pe teritoriul din jurul lacului Garda existau oameni care produceau vin. Romanizarea teritoriului a avut loc între secolul al doilea și primul secol de dinainte de Hristos. În 89 î.H., consulul roman Gnaeus Pompeius Strabo a acordat drepturi orașelor latine. Circa 40 de ani mai târziu, Brescia (care cuprindea malul vestic și malul nordic al lacului Benacus) și Verona (care cuprindea malul estic al lacului) au devenit orașe romane. Ca referire geografică, teritoriul inițial al subarealului „Valtènesi" se întindea de la golful Salò la comunele Moniga del Garda și Padenghe del Garda, aflate pe malul lacului. Din punct de vedere politic, subarealul a împărtășit, de-a lungul secolelor, soarta localităților învecinate, aflându-se întâi sub controlul familiei Della Scala, apoi sub cel al familiei Visconti, intrând apoi în stăpânirea Republicii Veneția și devenind, în sfârșit, împreună cu Brescia, parte a Regatului Italiei. Vița-de-vie a fost, mereu, o cultură răspândită, chiar dacă nivelurile producției nu au fost întotdeauna relevante. În a doua jumătate a secolului al XIX-lea au apărut molimele, precum oidium (în 1852) și peronospora (în 1883), ceea ce a convins producătorii mai mici să formeze asociații. În 1896, un senator venețian pe nume Pompeo Molmenti, fost primar al comunei Moniga del Garda, a avut ideea de a-și inventa propriile reguli pentru un „vin nou" și a pus la punct tehnica de obținere a unui vin roze din soiul autohton „Groppello". Procesul inventat de Molmenti se numea „vinificare cu decuvare prin ridicarea pălăriei" și consta în zdrobirea delicată a strugurilor și lăsarea lor la macerat pentru doar câteva ore (de unde definiția de „vin de o noapte"), pentru a se obține faimoasa culoare roz pal. Transmiterea prin popularitate a acestei tehnici de vinificare a dus la dezvoltarea, pe parcursul întregului secol XX, în zona lacului Garda, a unei producții de struguri destinate producției de vinuri roze, acestea purtând, local, mențiunea „Chiaretto".

Rodul interacțiunii dintre evenimentele istorice și diferitele caracteristici conferite vinului de soiul Groppello și al particularităților climatice ale lacului Garda este apariția producției de vin în acest areal. Totuși, această activitate datorează o mare parte a propriului succes dezvoltării sectorului turistic și hotelier, care a început în anii 1920. În prezent, acest sector este mai important ca niciodată pentru sustenabilitatea economică a arealului vitivinicol în cauză. Succesul comercial al vinurilor produse pe acest teritoriu este, în mare parte, local.

Priceperea acumulată de-a lungul secolelor în ceea ce privește producția de vinuri roze și roșii a fost îmbogățită de experiența unor noi generații de producători de vinuri, care, în jurul anilor 1960, când a fost recunoscută denumirea de origine controlată și a fost prevăzut caietul de sarcini, au introdus producțiile de vinuri albe și de vinuri spumante.

8.3. *DOP „Riviera del Garda Classico" - categoria vin*

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Vinul cu DOP „Riviera del Garda Classico" „Rosso", inclusiv cu mențiunile „Superiore" și „Groppello" și cu subarealul „Valtènesi", este produs mai ales din soiul Groppello, fie ca vin dintr-un singur soi, fie prin asamblarea cu soiurile Marzemino, Barbera și Sangiovese.

Vinul are o culoare roșu-rubin aprins sau chiar intens și prezintă un miros de vin, fructat și floral, cu note prevalente de fructe roșii. Aromele gustative prezintă note de mirodenii și de fructe uscate, la care, după învechirea vinului, se adaugă un gust rezidual plăcut de migdale.

Aceste caracteristici sunt legate de influența și interacțiunea următorilor factori:

— prezența soiului „Groppello", care conferă vinului gustul și aroma caracteristice de „piper negru" (generate de o moleculă numită glutationă), pe care le are din abundență;

— clima mediteraneeană, blândă în toate anotimpurile, care permite viței-de-vie să aibă un ciclu vegetativ lung și care creează mediul ideal pentru coacerea uniformă a strugurilor din soiul Groppello și din alte soiuri cu boabe negre;

— solurile morenice, sărace în materie organică și aflate încă în evoluție, care permit obținerea unor vinuri care sunt foarte aromate și care se maturează foarte repede.

Vinul cu DOP „Riviera del Garda Classico" „Rosato" este vinul emblematic al arealului și este produs din aceiași struguri cu boabe negre, dar vinificat astfel încât să se obțină un vin care prezintă o culoare roz pal, de „petală de trandafir", un miros de flori și fructe de pădure și un gust foarte aromat, cu o aciditate malică persistentă și o corpolență voluptuoasă. Această combinație de senzații gustative a fost caracterizată de un adjectiv ales special pentru aceste vinuri roze: „succosi" (suculente).

Vinul cu DOP „Riviera del Garda Classico" „Rosato" din subarealul „Valtènesi" este caracterizat de faptul că este potrivit pentru o învechire mai îndelungată, datorită complexității polifenolice și alcoolice a strugurilor la recoltare.

Caracteristicile naturale ale climei și solurile morenice ale reliefului colinar al zonei, împreună cu luminozitatea puternică a lacului Garda, creează mediul ideal pentru coacerea uniformă a strugurilor din soiul Groppello și din alte soiuri de struguri cu boabe negre. Recoltarea se efectuează în stadiul de maturitate tehnologică, atunci când ciorchinii prezintă boabe perfect rotunde și ferme. Apoi, potrivit tradiției seculare, strugurii sunt prelucrați pentru a se obține vin roze.

Vinul cu DOP „Riviera del Garda Classico" „Bianco" este caracterizat de prezența predominantă a soiului Riesling Renano, care este asamblat cu alte soiuri cu boabe albe. Aceste soiuri se coc timpuriu și prezintă arome primare cu transmitere imediată.

Acest vin prezintă o culoare galben-pai (care poate fi inclusiv intensă) cu nuanțe verzui. Din punct de vedere olfactiv, prezintă un miros intens, cu puternice note florale și de mirodenii aromatice care, în timp, evoluează spre arome terțiare complexe. Gustul este uneori „colțuros", datorită acidității ridicate care face posibilă, de asemenea, învechirea îndelungată. În cazul vinurilor cu indicarea anului de recoltă, prezența soiurilor timpurii și cu arome cu transmitere imediată echilibrează deschiderea olfactivă și accesibilitatea aromelor.

Aceste caracteristici chimico-fizice și organoleptice se datorează condițiilor pedoclimatice ale acestui areal predominant colinar. Pe vârfurile dealurilor, predomină solurile de culoare deschisă, bogate în calcar și potrivite pentru cultivarea soiului Riesling. În zonele mai de câmpie și productive, sunt cultivate alte soiuri de struguri cu boabe albe, caracterizate de o maturare mai timpurie și de arome primare mai puternice.

8.4. *„Riviera del Garda Classico" DOP – categoriile vin, vin spumant și vin spumant de calitate*

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Vinurile cu DOP „Riviera del Garda Classico" „Spumante Rosé" și „Spumante di Qualità Rosé" sunt produse prin vinificarea acelorași struguri din care sunt produse tipurile de vin roșu și roze.

Vinurile spumante roze au o spumă fină și delicată, sunt caracterizate de o aciditate malică persistentă, sunt corpolente și prezintă aromele gustative și olfactive tipice ale teritoriului.

Vinurile spumante produse prin metoda Charmat sunt ușor de băut și prezintă arome imediate și puternice de fructe roșii mici, de flori și de citrice și un gust plin. Vinurile spumante de calitate produse prin metoda clasică sunt caracterizate de profunzimea parfumurilor, de gustul plăcut și de aromele foarte complexe, care sunt deosebit de evidente când strugurii cu boabe negre sunt folosiți pentru a produce vin spumant. Aceste vinuri au o capacitate deosebită de a fi mai parfumate și mai armonioase după ce petrec mult timp pe drojdii.

Aceste caracteristici sunt determinate de clima blândă a lacului, care este ventilată constant și permite maturarea lentă a strugurilor, cu păstrarea precursorilor aromatici aflați în pieliță. Apoi, grație unei tehnologii adecvate pentru transformarea în vin spumant, aceste elemente aromatice sunt păstrate în vinurile spumante produse.

9. **Alte condiții esențiale**

Îmbutelierea în cadrul arealului

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În cazul vinurilor cu DOP „Riviera del Garda Classico" subareal „Valtènesi", în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene, îmbutelierea trebuie să fie efectuată în arealul de producție delimitat al DOP „Riviera del Garda Classico", pentru a se păstra calitatea și reputația acestor vinuri și pentru a se asigura eficacitatea controalelor.

Norme suplimentare privind descrierea, prezentarea și etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Denumirea subarealului „Valtènesi" trebuie să apară împreună cu denumirea „Riviera del Garda Classico", fără nicio intercalare, și trebuie să fie tipărită cu caractere de dimensiuni cel puțin duble față de cele utilizate pentru denumirea „Riviera del Garda Classico".

În descrierea vinului din subarealul „Valtènesi” nu este permisă includerea mențiunii „Rosso” în cazul tipului de vin roșu.

În descrierea vinului din subarealul „Valtènesi”, utilizarea mențiunii „Chiaretto” este facultativă.

Link către caietul de sarcini al produsului

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