C/2024/7284

6.12.2024

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7284)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Lessini Durello / Durello Lessini»

PDO-IT-A0447-AM03

Fecha de la comunicación: 10.9.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Eliminación del tipo «Spumante metodo Classico»**

Descripción: eliminación del tipo espumoso elaborado según el método clásico.

Motivos: la decisión obedece a una importante reorganización que prevé la separación de la producción de espumoso según el método italiano y según el método clásico; así pues, se ha decidido dejar de incluir la producción de vino espumoso según el método clásico, de modo que se contemplen únicamente los vinos obtenidos tras una segunda fermentación en tanque.

Esta modificación afecta a los artículos 1, 5, 6 y 9 del pliego de condiciones y a los apartados «Descripción de los vinos» y «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

2. **Modificación de los sistemas de conducción**

Descripción: simplificación de los sistemas de conducción.

Motivos: se ha optado por simplificar las descripciones para permitir sistemas de conducción más modernos y así adaptar la viticultura a las innovaciones de los últimos años.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

3. **Especificación del método de fermentación**

Descripción: eliminación de la parte relativa a los tipos de vino elaborados según el método clásico y adaptación a la segunda fermentación en tanque.

Motivos: se ha adaptado el pliego de condiciones a la elaboración de vinos espumosos mediante segunda fermentación en tanque.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y al apartado «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

4. **Eliminación de la descripción química y organoléptica del vino espumoso elaborado según el método clásico**

Descripción: eliminación de las partes relativas a los tipos de vino elaborados según el método clásico.

Motivos: se ha adaptado el pliego de condiciones a las características de los vinos espumosos resultantes obtenidos tras una segunda fermentación en tanque.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. **Actualización del vínculo con el medio geográfico**

Descripción: eliminación de las partes relativas a los tipos de vino elaborados según el método clásico.

Motivos: se ha adaptado el pliego de condiciones a las características de la segunda fermentación en tanque, racionalizando y reorganizando el contenido del artículo.

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y al apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos:**

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» espumoso elaborado por el método Martinotti o Charmat

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina, persistente.

Color: amarillo pajizo tenue con matices verdosos.

Aroma: delicado, característico y ligeramente afrutado.

Sabor: *dosaggio zero* o *pas dosé* [dosificación cero], extra brut, brut, extra seco, seco y semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): —

— Acidez total mínima: 6,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Elaboración de vinos espumosos según el método Martinotti o Charmat (en tanque)

Práctica enológica específica

Segunda fermentación en tanque, según el método Martinotti o Charmat, de acuerdo con las normas vigentes en materia de producción de vinos espumosos.

5.2. *Rendimientos máximos*

2. «Lessini Durello» o «Durello Lessini» espumoso elaborado por el método Martinotti o Charmat

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos de la denominación de origen controlada «Lessini Durello» o «Durello Lessini» comprende los siguientes territorios:

a) Provincia de Verona: todo el territorio de los municipios de Vestenanova y San Giovanni Ilarione y parte del territorio de los municipios de Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago y Badia Calavena.

b) Provincia de Vicenza: todo el territorio de los municipios de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino y parte del territorio de los municipios de Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio y Zermeghedo.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Durella B.

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

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» espumoso elaborado por el método Martinotti o Charmat

a) Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

La zona geográfica de la DOC «Lessini Durello» o «Durello Lessini» abarca una superficie de más de 30 000 hectáreas en la parte montañosa de los montes Lessini orientales, que se extienden a ambos lados de la frontera entre las provincias de Verona y Vicenza.

La estructura fisiográfica de la zona, común en toda Lessinia, se caracteriza por los valles largos y en ocasiones estrechos que se extienden sobre todo en dirección NNW-SSE, separados por cordilleras con la distribución correspondiente que se extienden hacia el sur hasta desaparecer bajo los depósitos aluviales de la llanura del valle del Po. La diferencia de altitud en la zona es de unos 800 m.

El sistema hidrográfico de la zona está particularmente desarrollado y se compone principalmente de ríos que nacen en los propios montes Lessini y fluyen generalmente de norte a sur.

El clima de la zona se caracteriza por unas precipitaciones anuales de alrededor de 1 063 mm y una temperatura media anual de unos 13,7 ° C.

Aunque la composición geológica del territorio es más bien compleja, puede decirse que, en las zonas actualmente dedicadas a la viticultura, sobre todo las laderas de los valles de Alpone, Chiampo y Agno, predominan las rocas volcánicas y volcánico-detríticas básicas.

Los suelos resultantes son moderadamente profundos, con una textura fina y un contenido de basalto escaso en la superficie, pero con concentraciones más elevadas en las partes profundas.

La variedad principal de uva es la *durella*, casi exclusiva de la zona y descendiente de la *durasena* mencionada en los estatutos de la comunidad de Costozza, de 1290.

Se trata de una variedad de uva blanca con un racimo alado y compacto. Su nombre procede de la dureza y firmeza de su piel y de la elevada acidez total característica del vino resultante, que le otorga una gran longevidad y permite resultados óptimos al elaborar vinos espumosos.

Gracias a su rendimiento constante, su resistencia a las enfermedades, su idoneidad para elaborar vinos espumosos (debido a su acidez) y su vigor (favorecido por el adecuado régimen de precipitaciones de las montañas orientales de Verona y Vicenza), esta variedad encuentra en la zona las condiciones edafoclimáticas ideales para producir los mejores resultados cualitativos y demuestra su capacidad de soportar condiciones extremas.

Factores históricos y humanos

Los siete siglos de historia de la viticultura en la zona de los montes Lessini suponen un hito que pone claramente de manifiesto el cuidado con el que la población ha cultivado la vid en esta zona de altas colinas ubicada entre las provincias de Verona y Vicenza.

Con frecuencia, documentos históricos sobre la agricultura en la zona de los montes Lessini destacan la expresión *Terra cum vineis*, que significa «territorio totalmente cubierto de viñedos». Entre la Edad Media y principios del siglo XIX, la viticultura y la enología en las provincias de Verona y Vicenza y, por tanto, en las zonas de Alpone y Agno-Chiampo, permanecían al nivel técnico básico de la Edad Media.

Los mejores cultivos se producen en suelos bien expuestos de origen volcánico mediante técnicas de cultivo inteligentes que respetan las tradiciones locales.

La variedad *durella* prolifera con una buena exposición a la luz solar, pero sobre todo requiere una adecuada circulación del aire en el viñedo, algo bien sabido por los viticultores.

Los sistemas de conducción han evolucionado considerablemente a lo largo de los años.

En la actualidad, los sistemas de conducción de vides de *durella* más utilizados en la zona son la pérgola simple o doble y la poda Guyot. En los últimos tiempos se ha popularizado la pérgola veronesa doble, abierta por el centro y con un número reducido de yemas francas. Este sistema permite una mayor insolación y aireación y una mejor pigmentación de las uvas.

La denominación nació por decreto ministerial de 25 de junio de 1987 (boletín oficial italiano n.º 6 de 9.1.1988). El Consorzio di Tutela del Lessini Durello [Consorcio para la Protección del Lessini Durello], reconocido por el ministerio italiano en noviembre de 2000, se dedica a dar mayor visibilidad a las denominaciones producidas en la zona, así como a mejorar las condiciones productivas y socioeconómicas de los valles de Verona y Vicenza en la zona cubierta por el pliego de condiciones. Los productores de la denominación, junto con el Consorcio, han perfeccionado la técnica utilizada para elaborar vinos «Lessini Durello» espumosos, dándole así una posición prestigiosa entre los vinos espumosos que se producen en la región del Véneto.

b) Carácter específico del producto

Los racimos de la variedad *durella* son medianos, de forma piramidal, compactos y alados, y las bayas tienen una piel bastante gruesa, coriácea y tánica.

El «Durello Spumante» se elabora con una mezcla que incluye un mínimo de 85 % de *durella*, pudiendo contener asimismo *chardonnay*, *garganega*, *pinot bianco* y *pinot nero*. Gracias a su alto porcentaje de acidez total, resulta idónea para la elaboración de vinos espumosos.

Este vino presenta una espuma fina y persistente y un color amarillo pajizo más o menos intenso con matices verdosos. Su aroma se caracteriza por sus notas marinas de yeso y yodo, que realzan matices más florales de saúco y espino. En boca, es su vibrante acidez la que define su carácter. Aparecen nuevamente las notas marinas típicas de los caldos de la zona y, aunque el vino nunca es demasiado amplio, la sensación de sapidez, potenciada por un retrogusto mineral y amargo, parece alargarse indefinidamente. Estas características hacen de este un vino muy versátil, ya sea como aperitivo o para acompañar platos más grasos y sabrosos.

c) Relación causal entre el medio ambiente y el producto

No cabe duda de que la viticultura de la zona de la DOC «Lessini Durello» está respaldada por un estrecho vínculo identitario entre sus vinos y los elementos característicos de la zona: por una parte, el uso de la variedad autóctona *durella* y, por otra, un entorno en gran parte libre de contaminación, con un paisaje perfectamente conservado, cuyos rincones más pintorescos tienen aún mucho que ofrecer. Existe una amplia bibliografía que describe las diferencias de comportamiento de esta variedad en entornos similares o análogos.

La viticultura de la zona demuestra que el resultado enológico está estrechamente ligado a la perfecta sintonía entre la vid y su entorno. Por un lado, está el territorio dedicado a la viticultura y sus características reconocibles y definidas, y, por otro, la vid y su variabilidad específica en función de los factores térmicos, hídricos, edafológicos y agronómicos. La altitud y los suelos predominantemente basálticos dan lugar a unos vinos muy característicos.

La pérgola es uno los mejores sistemas de conducción para la *durella*, vinculado a la zona y al entorno, pero debe gestionarse adecuadamente para garantizar la calidad óptima y constante de las uvas.

Si bien el alto contenido de acidez fija está es una particularidad de la variedad, casi todas las demás características están estrechamente relacionadas con las condiciones edafoclimáticas. Existe, de hecho, un fuerte vínculo entre los suelos volcánicos y las notas minerales de pedernal, que podrían considerarse marcadores específicos del Durello. También la pendiente, la altitud y la amplia oscilación térmica influyen en el carácter de estos vinos. Si bien el Durello no destaca por su estructura, es el aspecto olfativo el que caracteriza y prácticamente define su identidad. Los aromas de manzana más o menos verde se alternan con notas minerales, de pedernal, más fuertes y complejas, así como aromas marinos de yodo y azufre.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Producción de vinos espumosos

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos espumosos solo pueden producirse en el territorio de la región del Véneto.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934