C/2024/7284

6.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7284)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Lessini Durello / Durello Lessini»

PDO-IT-A0447-AM03

Data della comunicazione: 10.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Eliminazione tipologia Spumante metodo Classico**

Descrizione: eliminazione della tipologia spumantizzata secondo metodo classico.

Motivi: la decisione deriva da una sostanziale riorganizzazione che prevede una separazione della produzione di spumante metodo italiano da quella spumante metodo classico; si è quindi scelto di non includere più la produzione di vino spumante a metodo classico ma esclusivamente quelle derivanti da rifermentazione in autoclave.

La presente modifica riguarda gli articoli 1, 5, 6 e 9 del disciplinare di produzione e la Sezione «Descrizione dei vini» e «Legame con la zona geografica» del Documento unico

2. **Modifica sistemi di allevamento**

Descrizione: Semplificazione dei sistemi di allevamento.

Motivi: si è scelto di semplificare le descrizioni permettendo sistemi di allevamento più moderni per adeguare la viticoltura alle innovazioni degli ultimi anni.

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

3. **Specificazione metodo di fermentazione**

Descrizione: eliminazione delle parti relative alle tipologie a metodo classico e adeguamento alla spumantizzazione in autoclave.

Motivi: il disciplinare è stato adeguato alla vinificazione tramite rifermentazione in autoclave.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la Sezione «Pratiche enologiche specifiche» del Documento unico

4. **Cancellazione descrizione chimiche e organolettiche dello spumante metodo classico**

Descrizione: eliminazione delle parti relative alle tipologie a metodo classico.

Motivi: si è adeguato il disciplinare alle caratteristiche di vini spumanti derivanti da rifermentazione in autoclave.

La presente modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la Sezione «Descrizione dei vini» del Documento unico

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

5. **Aggiornamento al legame con l'ambiente**

Descrizione: eliminazione delle parti relative alle tipologie a metodo classico.

Motivi: si è adeguato il disciplinare alle caratteristiche di spumantizzazione in autoclave, razionalizzando e riorganizzando il contenuto dell'articolo.

La presente modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione e la Sezione «Legame con la zona geografica» del Documento unico

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante prodotto con metodo Martinotti o Charmat

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine, persistente

C**olore**: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

O**dore**: delicato caratteristico e lievemente fruttato

S**apore** dosaggio zero o pas dosè, extrabrut, brut, extra dry, dry e demisec

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Spumantizzazione metodo Martinotti o Charmat (autoclave)

Pratica enologica specifica

Rifermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti o Charmat, in ottemperanza alle vigenti norme sulla produzione degli spumanti.

5.2. *Rese massime*

2. "Lessini Durello o Durello Lessini spumante prodotto con metodo Martinotti o Charmat

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello o Durello Lessini» comprende:

a) provincia di Verona: l'intero territorio dei comuni di: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte del territorio dei comuni di: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) provincia di Vicenza: l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte del territorio dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

7. **Varietà di uve da vino**

Durella B.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

«Lessini Durello o Durello Lessini» spumante prodotto con metodo Martinotti o Charmat

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'area compresa nella zona a DOC del vino «Lessini Durello» «Durello Lessini» si estende per una superficie di oltre 30 000 ettari nella porzione collinare dei Lessini orientali a cavallo del confine tra le province di Verona e Vicenza.

L'assetto fisiografico, comune a tutti i Lessini, è caratterizzato da estese e talora strette incisioni vallive disposte a ventaglio con sostanziale andamento NNW-SSE separate da altrettante dorsali, con analogo andamento, che progradano a Sud fino ad immergersi sotto la coltre alluvionale della Pianura Padana. Il dislivello altimetrico compreso nell'area è di circa 800 m.

Il sistema idrografico dell'area si presenta particolarmente sviluppato ed è costituito principalmente dai fiumi lessinei che hanno un andamento genericamente meridiano.

Il clima dell'area studiata è caratterizzato da piovosità annua di circa 1 063 mm e da temperature medie annue di circa 13,7 °C.

Pur essendo il territorio caratterizzato da un vissuto geologico piuttosto complesso, possiamo però affermare che negli areali interessati oggi alla coltivazione della vite soprattutto nei versanti collinari della Val d'Alpone e della Val di Chiampo, fino alla valle dell'Agno, sono predominanti rocce vulcaniche e vulcanico-detritiche basiche.

I suoli che ne derivano sono moderatamente profondi, con tessitura fine e con scheletro basaltico scarso in superficie ma più abbondante in profondità.

Qui il vitigno principale è la Durella, quasi una varietà esclusiva della zona, discendente dalla Durasena citati negli Statuti di Costozza del 1290.

È una varietà a bacca bianca dal grappolo alato e compatto. Il nome deriva dalla durezza o compattezza della buccia e dalla elevata acidità totale che caratterizza il vino, ne permette un'elevata longevità e ottimi risultati con la spumantizzazione.

Un vitigno che grazie ad una produzione costante, una buona resistenza alle malattie, un'ottima attitudine alla spumantizzazione (vedi contenuti acidi) ed un'alta vigoria (consona alle buone precipitazioni delle colline orientali veronesi e vicentine), ha trovato nell'area le condizioni pedoclimatiche idonee a fornire i migliori risultati qualitativi e a renderlo forte e capace di affrontare le sfide estreme.

Fattori storici e umani

Sette secoli di storia per la viticoltura dei Monti Lessini sono un traguardo che sottolinea con forza quanto l'uomo da sempre sia attento alle sorti della vigna in questa zona alto collinare, a cavallo tra le province di Verona e di Vicenza nell'area dei Monti Lessini.

Documenti storici sull'agricoltura dei Monti Lessini evidenziano spesso la frase «Terra cum vineis», appezzamento di terreno coltivato interamente a vite. Nel periodo intercorso tra il Medioevo e i primi anni del secolo XIX la viticoltura e l'enologia nelle province di Verona e Vicenza, e così nella zona dell'Alpone e quella dell'Agno-Chiampo, rimasero ai livelli tecnici di base che si erano determinati nel Medioevo.

Le produzioni migliori si ottengono in terreni ben esposti, di natura vulcanica con tecniche di coltivazione razionali legate alla tradizione del territorio.

Il vitigno Durella ama le buone esposizioni ma soprattutto esige nel vigneto un buon ricambio di aria e di questo i viticoltori sono consapevoli.

I sistemi di allevamento nel corso degli anni hanno subito un'evoluzione notevole.

Oggi i sistemi di allevamento più usati nella zona della Durella sono la pergola semplice o doppia ed il guyot. Negli ultimi tempi si è affermata la pergola veronese doppia anche aperta al centro, a bassa carica di gemme. Questo sistema di allevamento permette una maggiore insolazione, un migliore ricambio di aria e una migliore pigmentazione delle uve.

Nata con Decreto Ministeriale 25/06/1987 (GU n. 6 del 09/01/1988). Il Consorzio di Tutela del Lessini Durello, riconosciuto dal Ministero nazionale nel novembre 2000, opera per valorizzare le denominazioni della zona e la loro realtà produttiva e socioeconomica delle Vallate Veronesi e Vicentine che rientrano nella zona del disciplinare di produzione. I produttori della denominazione, insieme al Consorzio, hanno affinato la tecnica della spumantizzazione del Lessini Durello ricavandone un ruolo di prestigio nell'ambito della spumantistica veneta.

b) Specificità del prodotto

I grappoli della Durella sono di media grandezza, con forma piramidale, compatta e alata; gli acini hanno una buccia piuttosto spessa, coriacea e tannica.

Il Durello Spumante nasce da un uvaggio che prevede un minimo dell'85% di uva Durella, con possibili aggiunte di Chardonnay, Garganega, Pinot bianco e Pinot nero. Grazie all'alta percentuale di acidità totale si presta bene alla spumantizzazione.

Questo vino si presenta con una spuma fine e persistente e con un colore giallo paglierino più o meno carico, con riflessi verdognoli. I profumi sono caratterizzati da sentori di marini di gesso e iodio che sembra esaltare note più floreali di sambuco e biancospino. In bocca è la sua vibrante acidità a definirne il carattere. Ritornano i sentori marini tipici di questo territorio ed anche se il corpo non è mai eccessivo, la sensazione di sapidità nobilitata da un retrogusto minerale e amarognolo non sembra mai esaurirsi. Proprio per queste caratteristiche, ha una grande duttilità, sia come aperitivo che per i piatti più grassi e sapidi.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

È fuori dubbio che la viticoltura dell'area DOC Lessini Durello, possa avvalersi di uno stretto legame di identità tra i suoi vini e gli elementi tipici del territorio: da un lato un vitigno antico ed autoctono, la Durella, dall'altro un ambiente in gran parte ancora incontaminato con un paesaggio pienamente conservato e ancora da proporre nei suoi angoli più caratteristici. Anche in questo caso una ricca bibliografia chiarisce il diverso comportamento varietale quando confrontato in simili o analoghi ambienti.

La viticoltura in questo areale è la dimostrazione che il risultato enologico è strettamente dipendente dalla perfetta sintonia tra vitigno e ambiente. Se da un lato troviamo quindi il territorio viticolo con le sue peculiarità ben definibili e definite, dall'altro abbiamo invece il vitigno con una sua reazione ben precisa ai fattori termici, idrici, pedologici e colturali. Alta collina e suoli prevalentemente d'origine basaltica definiscono dei vini molto caratteristici.

La pergoletta per il vitigno Durella resta uno dei sistemi di allevamento migliore, legato al territorio e all'ambiente, ma la stessa deve essere ben gestita per garantire all'uva uno standard qualitativo elevato e sempre costante.

Se l'elevato contenuto in acidità fissa è da collegare alle peculiarità del vitigno, quasi tutti gli altri caratteri sono fortemente collegati alle condizioni pedoclimatiche. C'è infatti un fortissimo legame tra suoli vulcanici e sentori minerali di pietra focaia, quasi marcatori specifici del Durello. Pendenze e altitudini con le relative forti escursioni termiche definiscono inoltre gli altri caratteri di questo vino. I vini non saranno mai caratterizzati da una struttura importante, ma sarà l'aspetto olfattivo a caratterizzare e quasi definire l'identità del Durello. Sentori di mela più o meno verde si alternano a intensità olfattiva più complesse di origine minerale, pietra focaia, anche con ricordi marini di iodio e di zolfo

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Elaborazione dei vini spumanti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'elaborazione dei vini spumanti deve avvenire solo all'interno del territorio della Regione del Veneto.

Link al disciplinare del prodotto

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