Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/7284)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

PDO-IT-A0447-AM03

Data da comunicação: 10.9.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Eliminação do tipo «vinho espumante produzido segundo o método clássico»**

Descrição: remoção do tipo de vinho tornado espumante segundo o método clássico.

Motivos: esta decisão surge na sequência de uma profunda reformulação que distingue entre vinho espumante produzido segundo o método italiano e vinho espumante produzido segundo o método clássico. À luz desta reformulação, decidiu-se deixar de incluir o vinho espumante produzido segundo o método clássico, mas apenas o produzido através de uma segunda fermentação em autoclave.

Esta alteração diz respeito aos artigos 1.º, 5.º, 6.º e 9.º do caderno de especificações e às rubricas «Descrição do(s) vinho(s)» e «Relação com a área geográfica» do documento único.

2. **Alteração dos métodos de condução da vinha**

Descrição: simplificação dos métodos de condução da vinha.

Motivos: simplificam-se as descrições, a fim de permitir métodos mais modernos de condução da vinha, de modo a atualizar a viticultura de acordo com inovações recentes.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações.

3. **Especificação dos métodos de fermentação**

Descrição: supressão das partes relativas às tipologias do método clássico que foram substituídas pelo método de produção de vinhos espumantes em autoclaves.

Motivos: adaptou-se o caderno de especificações ao método de vinificação que consiste numa segunda fermentação em autoclave.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à rubrica «Práticas enológicas específicas» do documento único.

4. **Supressão das descrições químicas e organoléticas dos vinhos espumantes produzidos segundo o método clássico**

Descrição: supressão das partes relativas às tipologias do método clássico.

Motivos: adaptou-se o caderno de especificações às características dos vinhos espumantes produzidos por segunda fermentação em autoclaves.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à rubrica «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

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

5. **Atualização da relação com o ambiente**

Descrição: supressão das partes relativas às tipologias do método clássico.

Motivos: adaptou-se o caderno de especificações às características dos vinhos tornados espumantes por segunda fermentação em autoclaves. O conteúdo do artigo foi reformulado e reestruturado.

Esta alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e à rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição dos vinhos**

«Lessini Durello» ou «Durello Lessini» Spumante produzido pelo método Martinotti ou Charmat

BREVE DESCRIÇÃO

Bolhas: finas e persistentes

Cor: amarelo-palha com laivos esverdeados

Nariz: delicado, característico e ligeiramente frutado

Boca: de bruto natural, ou *pas dosé*, a extrabruto, bruto, extrasseco, seco e meio-seco

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

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: 6,5 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**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Método Martinotti ou Charmat para a produção de vinhos espumantes (utilizando autoclaves)

Prática enológica específica

Fermentação secundária em autoclaves, segundo o método Martinotti ou Charmat, em conformidade com as regras vigentes para a produção de vinhos espumantes.

5.2. *Rendimentos máximos*

2. «Lessini Durello» ou «Durello Lessini» Spumante produzido pelo método Martinotti ou Charmat

16 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A zona de produção dos vinhos abrangidos pela denominação de origem controlada «Lessini Durello» ou «Durello Lessini» compreende:

a) Província de Verona: todo o território dos municípios de: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte do território dos municípios de: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago e Badia Calavena.

b) Província de Vicenza: todo o território dos municípios de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte do território dos municípios 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 e Zermeghedo.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Durella B.

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

«Lessini Durello» ou «Durello Lessini» Spumante produzido pelo método Martinotti ou Charmat

a) Especificidade da área geográfica

Fatores naturais

A área da DOP «Lessini Durello» ou «Durello Lessini» abrange cerca de 30 000 hectares na parte montanhosa da região oriental de Lessini, que se estende ao longo da fronteira entre as províncias de Verona e Vicenza.

A estrutura geográfica, comum à região de Lessini no seu conjunto, é caracterizada por vales alongados e, por vezes, estreitos, orientados predominantemente de norte-noroeste a sul-sudeste, separados por cumes dispostos num padrão correspondente, que se estendem para sul onde desaparecem sob a camada aluvial da planície do vale do Pó. A diferença de altitude na área é de cerca de 800 m.

O sistema hidrográfico da área está particularmente bem desenvolvido e é constituído principalmente pelos cursos de água da região de Lessini, que fluem geralmente para sul.

O clima da área em causa caracteriza-se por uma precipitação anual de aproximadamente 1 063 mm e temperaturas médias anuais de aproximadamente 13,7 °C.

Embora a geologia da região seja bastante complexa, pode afirmar-se que as rochas vulcânicas e as detríticas de base vulcânica predominam nas zonas atualmente consagradas à viticultura, nomeadamente nas encostas montanhosas do Val d'Alpone e do Val di Chiampo, até ao vale de Agno.

Os solos resultantes são moderadamente profundos, com uma textura fina e uma dispersão de rochas basálticas na superfície, mais frequentes em profundidade.

A principal casta de uva é a *durella*, que é quase exclusiva da área e descendente moderna da *durasena* a que se referem os Estatutos da Costozza de 1290.

Trata-se de uma casta de uva branca que cresce num cacho compacto e alado. O seu nome deriva da dureza ou firmeza da pele e da elevada acidez total que caracteriza o vinho, permitindo um longo período de conservação e resultados ótimos na produção de vinhos espumantes.

Esta casta, graças ao seu rendimento constante, boa resistência às doenças, excelente aptidão para utilização na produção de vinhos espumantes (devido ao teor de acidez) e excelente crescimento (em função dos bons níveis de precipitação registados nas encostas orientais veronesas e vicentinas), encontrou as condições edafoclimáticas ideais na região para obter os melhores resultados de qualidade e garantir que as vinhas são fortes e capazes de enfrentar desafios extremos.

Fatores históricos e humanos

Sete séculos de viticultura na região de Monti Lessini são fortemente testemunhados pela atenção que sempre tem sido dada ao cultivo das vinhas nesta zona de colinas altas que abrange as províncias de Verona e Vicenza na região de Monti Lessini.

Os documentos históricos sobre a agricultura na região de Monti Lessini destacam frequentemente a expressão «Terra cum vineis», lote de terreno inteiramente plantado com videiras, ou seja, uma vinha. Entre a Idade Média e os primeiros anos do século XIX, a viticultura e a enologia nas províncias de Verona e Vicenza e, por conseguinte, nas zonas de Alpone e Agno-Chiampo ainda não tinham evoluído para além dos níveis técnicos básicos estabelecidos na Idade Média.

Os melhores vinhos provêm de uvas cultivadas em solos bem expostos, de origem vulcânica, com técnicas de cultivo racionais ligadas às tradições locais.

A casta *durella* dá-se bem em terrenos com boa exposição solar. No entanto, como é do conhecimento dos viticultores, requer, acima de tudo, uma boa circulação de ar na vinha.

Os sistemas de condução da vinha evoluíram consideravelmente ao longo dos anos.

Atualmente, os sistemas de condução mais comummente utilizados na área de cultivo da casta *durella* são as espaldeiras (simples e duplas) e o método Guyot. Nos últimos tempos, o sistema veronês de condução em pérgula dupla, com um número de olhos reduzido e aberto no centro, também se tornou popular. Este sistema de condução confere às uvas uma maior insolação, uma melhor troca de ar e uma melhor cor das uvas.

Estabelecido com o Decreto Ministerial de 25 de junho de 1987 (*Gazzetta Ufficiale* n.º 6 de 9 de janeiro de 1988), o Consórcio para a Proteção da «Lessini Durello» [*Consorzio di Tutela del Lessini Durello*], reconhecido pelas autoridades nacionais em novembro de 2000, tem por objetivo dar maior visibilidade às denominações produzidas na região, bem como às condições produtivas e socioeconómicas dos vales veroneses e vicentinos situados na zona de produção. Os produtores da denominação, juntamente com o Consórcio, aprimoraram a técnica utilizada para produzir vinhos espumantes a partir de uvas do Lessini Durello, conferindo-lhes assim uma posição de prestígio entre os vinhos espumantes venezianos.

b) Especificidade do produto

Os cachos de uvas *durella* são médios, em forma de pirâmide, compactos e alados; as uvas apresentam pele bastante espessa, dura e tânica.

O «Durello Spumante» é fabricado com uma mistura que contém, no mínimo, 85 % de uvas *durella*, com a possível junção de *chardonnay*, *garganega*, *pinot-bianco* e *pinot-nero*. A elevada percentagem de acidez total torna a mistura adequada para a produção de vinho espumante.

Este vinho apresenta bolhas finas e persistentes e cor amarelo-palha de intensidade variável, com reflexos esverdeados. O *bouquet* caracteriza-se por notas de gipso e de sais de iodo, que parecem realçar as notas mais florais da baga de sabugueiro e de espinheiro-alvar. A acidez vibrante define o caráter do vinho no palato. Mais uma vez, as notas marinhas típicas deste território fazem sentir a sua presença. Embora o vinho nunca seja excessivamente encorpado, o sabor no palato, reforçado pelo sabor residual mineral amargo, parece inesgotável. São precisamente estas características que o tornam tão flexível, quer como aperitivo, quer como acompanhamento de pratos mais ricos com sabores fortes.

c) Relação causal entre o ambiente e o produto

A viticultura da área abrangida pela DOP Lessini Durello assenta indubitavelmente numa forte relação entre os vinhos produzidos e as características típicas do território: por um lado, a antiga casta autóctone *durella*; por outro lado, um ambiente ainda, em grande medida, não contaminado com uma paisagem perfeitamente preservada e ainda não danificado nas suas localizações mais distintivas. Há também muitas referências bibliográficas que confirmam a diversidade de comportamentos desta variedade em ambientes semelhantes ou análogos.

A viticultura nesta área demonstra que o resultado enológico depende estreitamente da perfeita sinergia entre as vinhas e o ambiente. Por um lado, existem as terras em que as vinhas são plantadas com as suas peculiaridades bem definidas e específicas; por outro lado, existem as vinhas e a sua adaptação muito precisa a fatores como a temperatura, a água, o solo e os métodos de cultivo. As altas colinas e os solos de origem essencialmente basáltica dão origem a vinhos muito distintivos.

A espaldeira utilizada nas vinhas de *durella* continua a ser um dos melhores sistemas de condução da vinha, ligada à terra e ao ambiente, mas tem de ser bem gerida para garantir uvas de qualidade consistentemente elevada.

Embora o elevado teor de acidez fixa esteja associado às especificidades da casta, quase todas as outras características estão fortemente ligadas às condições edafoclimáticas. Existe, na realidade, uma ligação muito forte entre os solos vulcânicos e as notas minerais e de pederneira que podem quase ser descritas como um marcador específico do Durello. As outras características deste vinho são definidas pelos gradientes e altitudes que provocam flutuações de temperatura relativamente extremas. Estes vinhos nunca serão conhecidos por serem bem estruturados, mas é o seu aroma que caracteriza e define virtualmente a identidade do Durello. Os aromas de maçãs mais ou menos maduras alternam com cheiros mais complexos e intensos de origem mineral, como a pederneira, por vezes mesmo com notas marinhas de iodo e enxofre.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Produção de vinhos espumantes

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos espumantes só podem ser produzidos no território da região do Véneto.

Hiperligação para o caderno de especificações

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