C/2024/6843

15.11.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación 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/2024/6843)

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

«Ramandolo»

PDO-IT-A0939-AM02

Fecha de la comunicación: 26.8.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Adición de la categoría «Riserva»**

Descripción: Se ha añadido la categoría «Riserva» a las categorías de base existentes.

Motivos: Se ha añadido la categoría «Riserva» para satisfacer la demanda del mercado por un vino «Ramandolo» con un envejecimiento más marcado que en la categoría de base.

Esta modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

2. **Despacho al consumo**

Descripción: Mientras que el vino «Ramandolo» DOP debe comercializarse, como muy pronto, en noviembre del año siguiente a la vendimia, en el caso de la categoría «Riserva», la salida a la venta debe retrasarse al 1 de diciembre del tercer año siguiente a la vendimia.

Motivos: En el caso del «Ramandolo» de base, se ha modificado la fecha de despacho a consumo, de modo que esta categoría pueda comercializarse con una crianza mínima uniforme.

Sin embargo, en el caso del «Ramandolo» con la mención «Riserva», se ha optado por retrasar tres años la salida a la venta a fin de satisfacer las exigencias del mercado.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

3. **Introducción de las propiedades fisicoquímicas al consumo de la categoría «Riserva»**

Descripción: Se han introducido las propiedades organolépticas y fisico-químicas de la nueva categoría «Riserva».

Motivos: Sobre la base de los resultados obtenidos en las catas del «Ramandolo» envejecido durante tres años como mínimo, se han añadido las nuevas descripciones del aroma y del sabor y se ha aumentado la cifra correspondiente al extracto no reductor mínimo.

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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Ramandolo

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRES

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

4. **Descripción de los vinos**

1. Ramandolo

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo dorado más o menos intenso.

Aroma: intenso y característico;

Sabor: dulce, aterciopelado, contenido de tánicos variable, buen cuerpo con posibles notas olfativas amaderadas;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 14,00 % vol.;

Extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

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

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

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. Ramandolo Riserva

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo dorado más o menos intenso.

Aroma: intenso y característico, a veces con notas olfativas de cítricos, frutas confitadas, té verde y, ocasionalmente también azafrán y confitura de melocotón;

Sabor: dulce, suave, a veces ligeramente tánico, estructurado, ocasionalmente con matices amaderados;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 14,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 26 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

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

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

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Ramandolo

52 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Las uvas destinadas a la elaboración de vinos de la denominación de origen controlada y garantizada «Ramandolo», en el sentido del artículo 1, deben producirse en la zona indicada a continuación: Tomando como punto de partida la capilla de Ramandolo (cota de 369 m) y siguiendo la carretera del monte Bernadia (aguas abajo de Costa Dolina en dirección nordeste), se alcanza la cota de 518 m cerca de la localidad de Tamar. Desde allí se sigue en línea recta en dirección sureste a la cota de 250 m (punto de convergencia de las carreteras de Torlano di Sotto y Torlano di Sopra, respectivamente) hasta llegar a la localidad de S. Giorgio (cota de 469 m). Desde allí, en dirección suroeste, se llega a M Plantanadiz (altitud 370 m), La Croce (cota de 370 m), y se pasa por Pecol di Centa y el monte Mache Fave (cota de 365 m). La zona discurre después en dirección sureste trazando una línea recta que cruza el puente sobre la laguna (cota de 222 m). Se prosigue en dirección sur hasta la confluencia con el arroyo de Cornappo (cota de 190 m), siguiendo el curso de este último hasta su confluencia con el arroyo Torre (cota de 178 m). Se sigue en dirección noroeste hasta la localidad de Oltretorre (Tarcento) y, en el puente sobre el arroyo Torre, se toma la carretera estatal n.º 356, que discurre en dirección oeste pasando por las localidades de Aprato y S. Biagio hasta llegar a la cota de 214 m. A partir de ahí, se sigue la carretera hacia el norte, llegando a la cota de 222 m y después a la de 261 m en la localidad de Menoli. Se traza una línea recta hasta Borgo Noglareda (cota de 313 m) y, pasando por las cotas de 415 m y 440 m, se llega a la localidad de Beorchian. Se prosigue entonces en dirección nordeste hasta Case Zuc (cota de 440 m) y, pasando por la cota de 404 m, se alcanza Case Rosazzis (cota de 392 m). Se traza una línea recta en dirección nordeste hasta Borgo Gaspar (cota de 253 m) y luego se sigue por la carretera que conduce a la localidad de Zomeais (cota de 244 m). A continuación, se cruza el puente sobre el arroyo Torre llegando a la localidad de Ciseris (cota de 264 m) y, desde allí, se traza una línea que, pasando por las cotas de 394 m y 457 m, aguas arriba de la localidad de Compare, llega a Borgo Patochis (cota de 406 m). Se prosigue en dirección este, alcanzando la cota de 478 m, donde se gira al sur pasando por Case Zatreppi, hasta llegar a la cota de 448 m aguas arriba de la localidad de Sedilis. Desde allí se gira hacia el este, trazando una línea que, pasando por Case Dri (cota de 376 m) y las cotas de 356 m y 369 m, llega de vuelta a la capilla de Ramandolo (cota de 369 m), punto de partida de la delimitación.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

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

8.1. *A) Datos de la zona geográfica*

1. Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica de la DOP «Ramandolo» está situada en la parte oriental de la región de Friul-Venecia Julia, en la provincia de Udine, y comprende una zona de colinas altas y medias, en los municipios de Nimis y Tarcento en las laderas del monte Bernadia, cuyo pico alcanza los 1 732 m sobre el nivel del mar y que ofrece protección de los vientos fríos de tramontana. Todos los viñedos de Ramandolo (aldea perteneciente al término municipal de Nimis), a partir de los cuales se elaboran los vinos homónimos, tienen orientación sur y se sitúan entre las cotas de 250 m en Torlano (perteneciente al término municipal de Nimis) y 369 m en Ramandolo, hasta llegar a la cota de 413 m en Sedilis (perteneciente al término municipal de Tarcento). Las precipitaciones están entre las más elevadas de las denominaciones de Friul-Venecia Julia, con más de 2 200 mm y unos 130 días de lluvia al año. Junto con las importantes variaciones térmicas previas a la vendimia, estos factores dan lugar a una especie de «islote» climático que hace que las uvas Verduzzo friulano (variedad utilizada en la elaboración de los vinos) producidas en las colinas escalonadas se puedan convertir en el inconfundible vino «Ramandolo». Este clima tan especial ha exigido la selección estricta de las uvas cultivadas, al punto que se cultivan solo dos variedades además de la Verduzzo friulano: Picolit y Refosco dal peduncolo rosso, que, sin embargo, no forman parte del pliego de condiciones. Los suelos son principalmente margosos del Eoceno y Ramandolo representa el punto más septentrional de la viticultura friulana. Las colinas en las que se plantan los viñedos están respaldadas por la masa calcárea del monte Bernadia, que forma un límite infranqueable. La morfología de las colinas en las que se cultivan las uvas para los vinos «Ramandolo» se cuenta entre las más exigentes de la región, con laderas muy pronunciadas que superan el 30 %, por lo que muchas veces los trabajos deben hacerse totalmente a mano. Aunque las terrazas suelen ser muy estrechas (menos de un metro de anchura a veces), no hay riesgo de sombra gracias a los desniveles.

2. Factores humanos que contribuyen al vínculo

La zona geográfica de los vinos «Ramandolo» puede describirse como: «(...) una lucha humana por obtener de estas colinas pequeñas parcelas que permitan sobrevivir gracias al cultivo de la vid».

Ramandolo: nombre de origen romano que en el pasado se habría pronunciado «Romandolo». Por otro lado, podría tener una etimología distinta, según Cornelio Cesare Desinan, que sostiene que el nombre proviene de «Romandulus», diminutivo de «Romandus», que no significa «romano», sino «romance» (es decir, «neolatino» o «friulano»). La aldea de Ramandolo se sitúa justo en la frontera lingüística (que se ha desplazado varias veces): al norte se encontraban los «slavi» o eslovenos, y al sur, los friulanos descendientes de los romanos.

La primera mención de la existencia de la aldea en un documento se remonta a julio del año 1273: «(...) en Villa de Ramandul». En la historia y la vida de Ramandolo ha tenido un papel importante la capilla de San Giovanni Battista, construida por encargo de diez personas que se comprometieron mediante escritura notarial de 9 de abril de 1482 a aportar dos ducados por cabeza.

El paisaje rural sufrió importantes cambios por el terremoto muy fuerte que se produjo en 1976, tras el cual casi todas las casas e iglesias tuvieron que ser reconstruidas o restauradas. Dadas las frecuentes granizadas, la mayoría de los viñedos se protegen con redes especiales antigranizo, que se suelen poner encima de la copa de las vides y exige una atención constante por parte de los viticultores. Además, para cualquier operación manual en los viñedos hay que levantar la red a fin de realizar el trabajo y luego devolverla a la posición apropiada.

Son muchos los aspectos relacionados con los factores humanos que han incidido en la producción del Ramandolo y siguen haciéndolo y que se traducen en factores que forman parte del pliego de condiciones actual:

— Caracterización ampelográfica de los viñedos: la variedad de uva apta para la elaboración del vino en cuestión es el Verduzzo friulano, que en esta zona se cultiva ampliamente utilizando el clon Verduzzo giallo (amarillo), que difiere del Verduzzo verde que se cultiva en el resto de la región y en la región vecina de Véneto.

— Sistemas de conducción, marcos de plantación y métodos de poda: en la gran mayoría de los casos las vides se cultivan en forma de «cappucina» (doble arco). También se utilizan el sistema Guyot o el «monolaterale capovolto» (unilateral invertido o arco único). Las hileras suelen estar señaladas por cabeceros de árboles frutales, principalmente cerezos, manzanos, ciruelos e higueras. Debido a la conformación particular del terreno y la elevada pendiente, no es posible mecanizar las operaciones de cultivo, por lo que la poda tanto en seco como en verde se realizan exclusivamente con mano de obra, mayoritariamente local. La vendimia, que constituye uno de los pasos más delicados de todo el proceso vegetativo, también se hace a mano. La plantación es casi siempre densa, gracias a los sistemas de conducción, que lo permiten, lo que redunda en un rendimiento inferior por cepa.

— Prácticas relativas a la vendimia y a la elaboración de vinos: las uvas se cosechan tarde, muy a menudo con una ligera pasificación en la vid. En años favorables, la vendimia se puede retrasar hasta finales de octubre. Algunos viticultores recogen las uvas directamente en cajas que se llevan al centro de pasificación municipal, gestionado por una cooperativa de productores. Otros realizan la pasificación directamente en emparrados. En años favorables, llega a desarrollarse la denominada «podredumbre noble» (*Botrytis cinerea*) que confiere al vino sus inconfundibles propiedades. Son muchos los viticultores que emplean la práctica de vinificación denominada «alzata di cappello», es decir, una ligera maceración que, dadas las bajas temperaturas durante la fermentación, puede redundar en una suave maceración en frío. Otros elaboran vino blanco, obteniendo un vino más suave y listo para el consumo. Las uvas Verduzzo tienen un elevado contenido de taninos. Se cuentan entre las pocas variedades de uva blanca que contienen estos polifenoles en la piel. Por ello, lograr el equilibrio y la concentración justa de taninos, acidez y dulzor es algo muy difícil que requiere la experiencia que los viticultores del Ramandolo poseen y transmiten de padres a hijos.

8.2. *B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico*

La DOP «Ramandolo» descrita en el artículo 6 del presente pliego de condiciones solo produce una categoría de vino. La interacción de las condiciones climáticas, la conformación del territorio y las prácticas vitivinícolas de los productores se traducen en un vino dorado, ligeramente tánico, con buen cuerpo y semidulce, con aromas de acacia, fruta madura (como las ciruelas y los albaricoques) y miel de montaña, muy equilibrado y agradable. La acidez total es buena, mientras que, como en todos los grandes vinos «de meditación» que han pasado por una etapa de pasificación más o menos intensa, la acidez volátil es incluso superior a la media, pero nunca llegando al desequilibrio gracias a la elevada estructura del extracto no reductor, cuya importancia es indudable.

8.3. *C) Descripción del nexo causal entre los aspectos a que se refiere la letra A) y los aspectos a que se refiere la letra B).*

El relieve montañoso de la zona de producción se caracteriza por la presencia del monte Bernadia, que, por su notable altura (1 732 m sobre el nivel del mar), domina toda la parte septentrional de la DOP «Ramandolo». Esta conformación particular presenta una «barrera natural» que protege contra los vientos fríos del norte, que se desvían hasta otras zonas por debajo de la de la DOP. Es importante recordar que, al ser la zona de cultivo más septentrional de Friul-Venecia Julia, Ramandolo se sitúa, con la excepción de Trentino Alto Adige, entre las zonas de viticultura más septentrionales de toda Italia.

El terreno está compuesto por formaciones que se remontan al Eoceno y, en particular, a la zona predominantemente calcárea del Eoceno inferior. La composición superior se ha visto modificada por los numerosos deslizamientos de tierra precipitados por las calizas suprayacentes del monte Bernadia, que han dado origen a una capa superior que no se encuentra en ningún otro lugar de Friul-Venecia Julia. Estos suelos margosos del Eoceno pueden clasificarse como «flysch di Cormons» («ponca» en friulano) y comprenden los terrenos margosos y montañosos de la zona de colinas «Colli Orientali del Friuli» y «Collio».

La variedad Verduzzo friulano que se cultiva en estos suelos absorbe directamente del sustrato margoso todas las propiedades y particularidades que condicionan su vigor. Como se ha demostrado en muchas ocasiones, la «ponca» es un terreno que no admite una vegetación excesiva. Al contrario, como limita la cantidad de vegetación, se priorizan las expresiones cualitativas. La vid es prácticamente la única especie vegetal cultivada en estas zonas. La única alternativa es lo que puede desarrollarse en este medio ambiente y altitud, es decir, el bosque.

La pluviometría media anual de la última década supera los 2 200 mm, con más de 130 días de lluvia. Incluso durante el período vegetativo de la vid, las precipitaciones están bien distribuidas, por lo que no es una zona propensa a la sequía.

La temperatura media es de 13,6° C, con picos estivales muy superiores a los 30° C. En cambio, en invierno no es raro que las temperaturas bajen de cero.

Estas condiciones climáticas limitan la pasificación en la cepa y favorecen una mayor utilización de técnicas de pasificación mediante cajas o emparrados, a fin de fomentar la eliminación parcial del agua dentro de las bayas y conseguir así una mayor concentración de azúcares, ácidos, sustancias aromáticas, polifenoles, etc.

La combinación de las técnicas de vinificación con el microclima especial y la pasificación caracterizan de manera indeleble al buqué del vino. Es más, las notas de miel y fruta madura, conjugadas con los taninos particulares, crean una mezcla de sensaciones tan singular que constituyen una seña distintiva.

La producción de este vino se ha perfeccionado año tras año y se ha recopilado una serie de documentos relativos a la producción del Ramandolo que demuestran la idoneidad de esta zona para la viticultura: Claudio Fabbro en «Alle radici de Ramandolo» [Las raíces del Ramandolo] cita el siguiente ejemplo: la II Feria - Concurso de vinos friulanos, organizada por la Sociedad Agrícola Friulana en Udine del 20 al 23 de abril de 1893, en la que se otorgó un certificado de elogio, por un vino «Ramandolo» fuera de concurso, a Giovanni Comelli, apodado «Moro», un apasionado viticultor de la localidad de Torlano.

«Un verdadero orgullo para él y hoy para sus descendientes, o al menos para aquellos que creen en la vid y el vino [...] Ello demuestra también que es una práctica muy consolidada que este vino elaborado a partir de uvas de la variedad Verduzzo friulano lleve el mismo nombre geográfico que la zona de producción: Ramandolo es, en efecto, una pequeña aldea de Nimis situada en las laderas del monte Bernadia, que se ha vuelto famosa precisamente por este néctar procedente de una vid cultivada con mucho sacrificio en viñedos a menudo esculpidos de la roca de la montaña pero cuyas uvas, una vez prensadas, pueden dar un producto tan bueno y delicado que le hace a uno olvidar todo el trabajo duro que han supuesto.

Además, un vino de esta categoría y personalidad solo puede elaborarse en Ramandolo y en las colinas circundantes: Cloz, Sedilis, Moric y Coia.

si bien es cierto que se producen uvas Verduzzo muy buenas y aptas para una viticultura muy fina en el resto de las colinas orientales de Friuli, no son comparables a las que se logran en Ramandolo y zonas contiguas».

En otro documento valioso que se remonta al año 1934, publicado en la edición n.º 51 de «L'Agricoltura Friulana» de 22 de diciembre de 1934 (año XIII de la Era Fascista) el Dr. Perusini Gaetano escribió: «No hay nadie en Friuli que no conozca el vino de Ramandolo; sin embargo, aunque Marescalchi lo menciona en su obra sobre los vinos típicos italianos, hasta ahora no ha atraído la atención que merecería de enólogos y viticultores.

Los pocos escritos que lo mencionan reflejan numerosas inexactitudes. La principal entre estas se refiere a la zona de procedencia de este vino, ya que, en mi opinión, el nombre "Ramandolo" debería darse exclusivamente al vino elaborado con uvas Verduzzo, vinificadas con métodos particulares y cuya vendimia se lleva a cabo en los aledaños de la localidad de Ramandolo, a una altitud que varía entre los 250 y los 370 metros, en una ladera que se beneficia por igual de las favorables condiciones ambientales y del terreno. Esta ladera está protegida de los vientos fríos por las rocas del monte Bernadia, que se eleva casi en vertical sobre la aldea. Estas rocas reflejan en gran medida los rayos del sol y se mantienen a una temperatura ligeramente superior a la de las aldeas contiguas.».

En 1992, un decreto del Ministerio de Agricultura reconoció la subzona Ramandolo como parte de la DOP «Colli Orientali del Friuli». Posteriormente, el Consorcio de Protección del Ramandolo, establecido en 1988, obtuvo el reconocimiento de la primera DOCG regional para el mismo vino. De hecho, mediante el Decreto Ministerial de 9 de octubre de 2001, el Ministerio reconoció el máximo valor a la denominación «Ramandolo», elevando la subzona a la condición de «denominación de origen controlada y garantizada».

La historia reciente se caracteriza por una evolución positiva de la denominación, con la plantación de nuevos viñedos en paralelo a la reestructuración de los más antiguos. Junto con un mayor impulso de promoción, unido a la profesionalidad de los operadores, ello ha redundado en mejoras constantes en la calidad y la reputación del «Ramandolo».

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

—

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21494