C/2024/6843

15.11.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/6843)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Ramandolo»

PDO-IT-A0939-AM02

Date de la communication: 26.8.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Ajout du type «Riserva»

Description: le type «Riserva» (réserve) a été ajouté au type de base déjà existant.

Motifs: cet ajout est dû au fait qu'il existe également sur le marché une demande pour un «Ramandolo» avec un vieillissement plus marqué que le type de base.

La présente modification concerne l'article 1er du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

2. Mise à la consommation

Description: le vin bénéficiant de l'AOP «Ramandolo» doit êtrecommercialisé au plus tôt au mois de novembre de l'année suivant la récolte, alors que le type portant la mention «Riserva» ne peut être commercialisé qu'à partir du 1er décembre de la troisième année suivant la récolte.

Motifs: pour le «Ramandolo» de base, la date de mise à la consommation a été modifiée afin de pouvoir commercialiser ce type avec un élevage minimal uniforme.

Pour le «Ramandolo» Riserva, la période de vieillissement avant sa mise sur le marché a été fixée à trois ans, afin de répondre au mieux aux attentes du marché.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

3. Introduction des caractéristiques chimiques et physiques à la consommation du type «Riserva»

Description: l'ajout du nouveau type «Riserva» s'accompagne de l'introduction de ses caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques à la consommation.

Motifs: sur la base des résultats des dégustations du «Ramandolo» vieilli pendant trois ans ou plus, de nouvelles descriptions du nez et de la bouche ont été intégrées, et l'extrait non réducteur minimal a été relevé.

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Ramandolo

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. «Ramandolo»

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré plus ou moins intense;

nez: intense et caractéristique;

bouche: douce, veloutée, plus ou moins tannique et charpentée, avec d'éventuelles notes boisées;

titre alcoométrique volumique total minimal: 14,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. «Ramandolo» Riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré plus ou moins intense;

nez: intense et caractéristique, avec d'éventuelles notes d'agrumes, de fruits confits, de thé vert, voire de safran et de confiture de pêches;

bouche: douce, souple, parfois légèrement tannique, de bonne structure, avec d'éventuelles notes boisées;

titre alcoométrique volumique total minimal: 14,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 26 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Ramandolo»

52 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Conformément à l'article 1er, les raisins destinés à la production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Ramandolo» doivent être produits dans la zone indiquée ci-après: depuis la petite église de Ramandolo, située à une altitude de 369 mètres, en empruntant la route de Bernadia en aval de Costa Dolina vers le nord-est, on atteint une altitude de 518 mètres à proximité de Tamar. Depuis ce point, la limite suit une ligne droite vers le sud-est, traversant la cote 250 (où se croisent les routes provenant de Torlano di Sotto et de Torlano di Sopra), avant d'atteindre la localité de S. Giorgio, à une altitude de 469 mètres. À partir de là, la limite se dirige vers le sud-ouest, traverse le mont Plantanadiz (370 m) et La Croce (370 m), en passant par Pecol di Centa et par le mont Mache Fave (365 m). Elle continue ensuite vers le sud-est en ligne droite, croisant le pont au-dessus du torrent Lagna (222 m). La limite longe ensuite le cours du torrent, descendant vers le sud jusqu'au confluent avec le torrent Cornappo (190 m), puis se poursuit le long de celui-ci jusqu'à sa rencontre avec le torrent Torre (178 m). Elle suit son cours en direction nord-ouest jusqu'à la localité d'Oltretorre (Tarcento) et, au niveau du pont sur le torrent Torre, elle emprunte la route nationale 356, qu'elle suit vers l'ouest, traversant les localités d'Aprato et de S. Biagio jusqu'à une altitude de 214 mètres. De là, elle poursuit vers le nord, atteignant successivement 222 mètres, puis 261 mètres dans la localité de Menoli. La limite suit ensuite une ligne droite jusqu'à Borgo Noglareda (313 m), puis, en passant par les altitudes de 415 et 440 mètres, elle atteint Beorchian. De là, elle continue vers le nord-est jusqu'à Case Zuc (440 m) et, après avoir franchi la cote de 404 mètres, arrive à Case Rosazzis (392 m). Elle poursuit en ligne droite vers le nord--est jusqu'à Borgo Gaspar (253 m), puis suit la route menant à Zomeais (244 m). La limite traverse ensuite le pont sur le torrent Torre jusqu'à la localité de Ciseris (264 m). Elle suit alors une ligne passant par les cotes de 394 et 457 mètres, en amont de la localité de Compare, et arrive à Borgo Patochis (406 m). Elle se dirige ensuite vers l'est, atteignant la cote 478, puis vers le sud en traversant Case Zatreppi jusqu'à la cote 448, en amont de la localité de Sedilis. Ensuite, elle poursuit vers l'est en passant par Case Dri (376 m), franchit les cotes de 356 et 369 m et arrive enfin à la petite église de Ramandolo (369 m), point de départ de la délimitation.

7. **Cépages principaux**

Verduzzo friulano B. — Verduzzo

8. **Description du ou des liens**

8.1. *A) Informations sur la zone géographique*

1. Facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Ramandolo» se situe dans la partie orientale de la région Frioul-Vénétie Julienne, dans la province d'Udine, et comprend un territoire de collines moyennes à hautes, dans les communes de Nimis et de Tarcento situées sur les flancs du mont Bernadia. Ce sommet, qui culmine à 1 732 mètres d'altitude, protège la zone de la froide tramontane. Les vignobles du site de Ramandolo (petit hameau de Nimis), d'où le vin tire son nom, sont tous exposés au sud et se situent à des altitudes variées, qui vont de 250 m à Torlano (hameau de Nimis) à 369 m à Ramandolo, jusqu'au sommet de Sedilis (hameau de Tarcento), à 413 m. Les précipitations sont ici parmi les plus élevées de toutes les zones du Frioul-Vénétie Julienne bénéficiant d'une appellation, avec plus de 2 200 mm d'eau et environ 130 jours de pluie par an. Ces facteurs, conjugués aux importantes variations thermiques avant la récolte, forment une sorte d'îlot climatique qui transforme les raisins Verduzzo friulano (le cépage à l'origine du vin) produits dans les collines en terrasses en un vin incomparable, le «Ramandolo». Ce climat caractéristique a conduit à une sélection drastique des raisins cultivés. En effet, en plus du Verduzzo friulano, seules deux autres variétés sont cultivées: le Picolit et le Refosco dal peduncolo rosso, mais ces dernières ne figurent pas dans le cahier des charges de l'appellation. Les sols sont principalement composés de marnes éocènes et la zone du «Ramandolo» se situe au point le plus septentrional de la viticulture du Frioul. Les collines où les vignobles sont plantés reposent sur la formation calcaire du mont Bernadia, qui constitue une barrière naturelle infranchissable. La morphologie des collines dont est issu le «Ramandolo» est l'une des plus abruptes de la région. Les pentes, très prononcées, dépassent parfois 30 %, ce qui nécessite très souvent des interventions presque entièrement manuelles. Les terrasses sont souvent très étroites, d'une largeur parfois inférieure à un mètre, mais elles ne présentent pas de risque d'ombrage en raison des différences de niveau.

2. Facteurs humains contribuant au lien

Le site de Ramandolo peut être décrit comme suit: «… une lutte de l'homme pour tirer de ces collines de petites parcelles lui permettant de survivre grâce à la culture de la vigne.»

Ramandolo est un nom d'origine romaine qui se prononçait autrefois «Romandolo». Il pourrait toutefois avoir une autre origine. Selon Cornelio Cesare Desinan, il ne s'agit certainement pas d'un nom romain: «Romandulus», diminutif de «Romandus», ne signifie pas «romain», mais «roman», c'est-à-dire «néo-latin» ou «frioulan», le hameau de Ramandolo se trouvant précisément à la frontière linguistique (déplacée à plusieurs reprises): vers le haut, les Slaves ou Slovènes, vers le bas, les Frioulans descendant des Romains.

Le premier document mentionnant l'existence du bourg date de juillet 1273: «… in Villa de Ramandul». L'histoire et la vie de Ramandolo sont étroitement liées à la petite église Saint-Jean-Baptiste, érigée à l'initiative de dix personnes qui, par acte notarié du 9 avril 1482, se sont associées en s'engageant à verser deux ducats chacune.

Le paysage rural a subi d'importantes transformations depuis le tremblement de terre de 1976, qui a durement touché la région. La très grande majorité des maisons et des églises ont été reconstruites ou restaurées. En raison des fréquentes tempêtes de grêle, la plupart des vignobles sont protégés par des filets anti-grêle. Ces filets, généralement placés au-dessus du feuillage, nécessitent une surveillance constante de la part des viticulteurs. De plus, chaque opération manuelle effectuée dans le vignoble requiert de déplacer le filet vers le haut pour travailler, puis de le remettre à sa place.

De nombreux aspects liés aux facteurs humains ont influencé et continuent d'influencer la production du «Ramandolo». Ces aspects se traduisent clairement dans les facteurs qui font partie intégrante du cahier des charges en vigueur:

— la base ampélographique des vignobles: le cépage adapté à la production du vin en question est le Verduzzo friulano, largement cultivé dans cette zone dans le clone appelé Verduzzo giallo, qui diffère du Verduzzo verde, lequel est plutôt cultivé dans le reste de la région et dans la région voisine de la Vénétie;

— les modes de conduite, les distances de plantation et les systèmes de taille: dans la grande majorité des cas, les vignobles sont cultivés selon le mode dit «cappuccina» (double inversé). On pratique également la taille Guyot, ainsi que la taille unilatérale inversée. Les rangées de vignes sont souvent marquées par des arbres fruitiers, principalement des cerisiers, des pommiers, des pruniers et des figuiers. La configuration particulière du sol et la forte pente rendent impossible la mécanisation des opérations culturales. Tant la taille sèche que la taille en vert sont donc effectuées exclusivement à la main, principalement par de la main-d'œuvre locale. La récolte est également réalisée à la main et constitue l'une des étapes les plus délicates de l'ensemble du processus de culture. Les plantations sont généralement denses, avec des modes de conduite favorisant une haute densité de plantation, d'où un faible rendement par cep;

— les pratiques relatives à la récolte des raisins et à l'élaboration des vins: la récolte des raisins est tardive, souvent accompagnée d'un léger passerillage sur souche; les années favorables, la récolte peut même avoir lieu à la fin du mois d'octobre. De nombreux producteurs récoltent les raisins directement dans des caissettes, qui sont ensuite acheminées vers le centre de passerillage communal géré par une coopérative de viticulteurs, tandis que d'autres vignerons préfèrent effectuer le passerillage sur des claies. Lors des années favorables, la pourriture noble (Botrytis cinerea) qui se développe confère au vin ses caractéristiques uniques. De nombreux viticulteurs adoptent la méthode de vinification «per alzata di cappello», c'est-à-dire avec une légère macération qui, compte tenu des basses températures pendant la fermentation, peut s'apparenter à une légère cryomacération. D'autres producteurs vinifient en blanc, ce qui leur permet d'obtenir un vin plus agréable et prêt à la consommation. Le Verduzzo est un cépage qui produit une grande quantité de tanins et c'est l'un des rares cépages blancs à contenir ces polyphénols dans ses peaux. Il est donc particulièrement difficile de parvenir à un équilibre optimal entre la concentration en tanins, l'acidité et les sensations de douceur, ce qui requiert l'expertise des vignerons du «Ramandolo», transmise de génération en génération.

8.2. *B) Informations détaillées sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique*

Comme indiqué à l'article 6 du cahier des charges, l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Ramandolo» ne comprend qu'un seul type de vin. L'interaction des conditions climatiques, de la configuration du territoire et des pratiques vitivinicoles des producteurs donne naissance à un vin de robe dorée, légèrement tannique, charpenté, moelleux, très équilibré et agréable, développant des arômes d'acacia, de fruits mûrs tels que les prunes et les abricots, et de miel de montagne. L'acidité totale est bonne, tandis que l'acidité volatile, comme pour tous les grands vins «de méditation» ayant subi une période de passerillage plus ou moins longue, peut dépasser la moyenne, sans pour autant donner lieu à un déséquilibre, grâce à la structure élevée apportée par un extrait non réducteur significatif.

8.3. *C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)*

L'orographie vallonnée de la zone de production est caractérisée par la présence du mont Bernadia qui, grâce à sa hauteur considérable (1 732 m au-dessus du niveau de la mer), domine toute la partie la plus septentrionale de la zone de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Ramandolo». Cette configuration particulière forme une véritable «barrière naturelle» contre les vents froids du nord, qui sont ainsi déviés vers les régions situées en dehors de la zone de l'appellation. Il convient de rappeler que la zone du «Ramandolo» constitue la région viticole la plus septentrionale du Frioul-Vénétie Julienne et qu'elle figure ainsi, hors Trentin-Haut-Adige, parmi les régions viticoles les plus au nord de l'Italie.

Le sol est issu de formations éocènes, plus particulièrement de la zone éocène inférieure à prédominance calcaire. En outre, sa composition supérieure est modifiée par les nombreux glissements de terrain calcaire supérieur du mont Bernadia, ce qui forme une couche superficielle que l'on ne trouve nulle part ailleurs dans le Frioul-Vénétie Julienne. Les sols marneux datant de l'Éocène forment le «Flysch di Cormòns» (connu sous le nom de «ponca» en frioulan) et comprennent les sols marneux et collinaires de la zone des «Colli Orientali del Friuli» et du «Collio».

Le Verduzzo friulano, cultivé dans ces sols, puise directement dans le substrat marneux tous les éléments caractéristiques et particuliers qui lui donnent sa vigueur. Comme cela a été démontré à plusieurs reprises, le sol appelé «ponca» ne favorise pas un développement végétatif excessif, mais limite plutôt les rendements au profit d'une expression qualitative optimale. Dans ces zones, la vigne est pratiquement la seule espèce végétale cultivée. Pour le reste, on y trouve ce que la nature offre à ces altitudes: le bois.

Au cours de la dernière décennie, les précipitations annuelles moyennes ont dépassé 2 200 mm, avec plus de 130 jours de pluie par an. Même pendant la période végétative de la vigne, les précipitations sont bien réparties, de sorte que la sécheresse n'est pas un phénomène courant dans cette région.

La température moyenne annuelle avoisine 13,6 °C, avec des pics estivaux dépassant largement les 30 °C, tandis qu'en hiver, il n'est pas rare que les températures descendent sous zéro degré.

Ces conditions climatiques limitent le recours au passerillage sur souche, au bénéfice du passerillage en caissettes ou sur claies. Ce procédé permet une élimination partielle de l'eau contenue dans les baies, favorisant ainsi la concentration des sucres, des acides, des substances aromatiques, des polyphénols, etc.

La combinaison des techniques vitivinicoles, du microclimat particulier et du processus de passerillage confère au vin un bouquet exceptionnel. Les arômes de miel et de fruits mûrs, associés à une teneur en tannins distinctive, créent un ensemble de sensations uniques qui constituent une véritable «signature du terroir».

La production de ce vin s'est perfectionnée au fil des années, comme en attestent plusieurs documents retrouvés qui mentionnent la production de «Ramandolo», affirmant ainsi la vocation de cette région: dans «Alle radici de Ramandolo», Claudio Fabbro cite en exemple la 2e Foire-Concours des vins frioulans, organisée par la Società Agraria Friulana à Udine du 20 au 23 avril 1893, à l'occasion de laquelle un certificat d'éloge fut décerné à Giovanni Comelli dit «Moro», viticulteur passionné de Torlano, pour un vin «Ramandolo» hors concours.

«Une véritable fierté pour lui à l'époque et, aujourd'hui, pour ses descendants, ou du moins pour ceux qui croient en la vigne et au vin… Cela démontre à quel point il est profondément ancré dans la coutume de nommer ce vin, élaboré à partir de raisins Verduzzo friulano, du même nom géographique que la zone de production. Ramandolo est en effet un petit hameau de Nimis, niché sur les flancs du mont Bernadia, rendu célèbre justement par ce nectar, fruit d'une vigne cultivée avec tant de sacrifices dans des vignobles souvent arrachés aux rochers de la montagne. Ses raisins, une fois pressés, donnent un vin si exquis et délicat qu'il fait oublier tout ce labeur.»

«Et encore: un vin de cette qualité et de cette personnalité ne peut être produit qu'à Ramandolo et dans les collines environnantes, telles que Cloz, Sedilis, Moric et Coia.»

«Dans les autres régions éloignées des Colli Orientali del Friuli, également consacrées à la viticulture de qualité, on peut certes produire un excellent Verduzzo, mais il n'a rien à voir avec celui de Ramandolo et des zones limitrophes.»

Dans un précieux document de 1934, publié dans «L'Agricoltura Friulana» (no 51, 22 décembre 1934 — XIII E.F.), Perusini Gaetano écrivait:

«Dans le Frioul, il n'y a personne qui ne connaisse pas le vin de Ramandolo. Cependant, bien qu'il ait été mentionné par Marescalchi dans son ouvrage sur les vins typiques italiens, il n'a pas encore attiré l'attention des œnologues et des viticulteurs comme il le méritait.»

«Les quelques écrits qui en parlent contiennent de nombreuses inexactitudes. La principale de ces inexactitudes concerne la zone d'origine du vin. À mon avis, le nom de "Ramandolo" devrait être attribué exclusivement au vin élaboré à partir du Verduzzo, vinifié selon des méthodes spécifiques et récolté autour du village de Ramandolo, à une altitude comprise entre 250 et 370 mètres, sur des pentes abruptes bénéficiant de conditions environnementales et pédologiques favorables. En effet, cette pente est protégée des vents froids par les rochers du mont Bernadia, qui surplombent le village presque à pic. De plus, ces rochers réfléchissent intensément les rayons du soleil, ce qui permet de maintenir une température légèrement plus élevée que dans les villages voisins.»

En 1992, le décret du ministère de l'agriculture a attribué à la sous-zone de Ramandolo l'AOP «Colli Orientali del Friuli». Par la suite, le Consorzio di tutela del Ramandolo, fondé en 1988, a fait reconnaître la première appellation d'origine contrôlée et garantie spécifiquement pour ce vin. Enfin, par le décret ministériel du 9 octobre 2001, le ministère a accordé la plus haute valeur à la dénomination «Ramandolo» en élevant la sous-zone au rang d'appellation d'origine contrôlée et garantie.

Récemment, la dénomination a connu une évolution positive grâce à la plantation de nouveaux vignobles, à la restructuration d'anciens vignobles et à une intensification de la promotion. Ces efforts, combinés au professionnalisme des opérateurs, ont permis d'accroître constamment le niveau de qualité et la réputation du «Ramandolo».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

—

Lien vers le cahier des charges

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