C/2024/6843

15.11.2024

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/2024/6843)

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

«Ramandolo»

PDO-IT-A0939-AM02

Data da comunicação: 26 de agosto de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Inclusão do tipo «Riserva»**

Descrição: foi acrescentado o tipo de vinho «Riserva» ao tipo de vinho existente.

Fundamentos: O tipo de vinho «Riserva» foi aditado porque existe igualmente procura comercial por vinho Ramandolo com um maior tempo de envelhecimento do que o estilo normal.

Esta alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações e à rubrica «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

2. **Introdução no consumo**

Descrição: o vinho com DOP «Ramandolo» não pode ser colocado no mercado antes do mês de novembro do ano seguinte ao da vindima. O tipo de vinho «Riserva» não pode ser colocado no mercado antes de 1 de dezembro do terceiro ano após a vindima.

Fundamentos: no caso do vinho Ramandolo normal, a data de introdução no consumo foi alterada para que possa ser colocado no mercado com o nível mínimo de maturação aplicável a todos os vinhos.

No entanto, para o Ramandolo Riserva, foi selecionado um período de três anos antes da sua introdução, por forma a satisfazer as exigências do mercado.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

3. **Aditamento das características químicas e físicas do tipo «Riserva» no momento do consumo**

Descrição: foram aditadas as características organoléticas, químicas e físicas do novo tipo «Riserva».

Fundamentos: com base nos resultados das provas do Ramandolo envelhecido durante três ou mais anos, foram acrescentados novos descritores do aroma e do sabor e aumentou-se o extrato não redutor mínimo.

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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Ramandolo

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP - Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

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 do(s) vinho(s)**

1. Ramandolo

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-dourado de intensidade variável;

Nariz: intenso e característico;

Boca: doce e aveludada, com corpo e taninos médios e possíveis notas amadeiradas;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 14,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 25,0 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. Ramandolo Riserva

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado de intensidade variável;

Nariz: intenso e característico, eventuais notas de citrinos, fruta cristalizada, chá verde e, possivelmente, açafrão e conserva de pêssego;

Boca: doce, macia, por vezes ligeiramente tânica, estruturada, podendo apresentar notas amadeiradas;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 14,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 26 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos:*

1. Ramandolo

52 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à produção do vinho com denominação de origem controlada e garantida «Ramandolo», na aceção do artigo 1.º, devem ser produzidas na área que a seguir se descreve: desde a igreja de Ramandolo (altitude de 369 m), seguindo a estrada em direção ao monte Bernadia (abaixo do vale em direção a nordeste) até a uma altitude de 518 m próximo da aldeia abandonada de Tamar. A partir daí, a fronteira segue em linha reta em direção a sudeste, atravessando a área à altitude de 250 m, no ponto em que as estradas de Torlano di Sotto e Torlano di Sopra [Torlano de Baixo e Torlano de Cima] se encontram, até à localidade de San Giorgio (469 m de altitude). A partir daí, em direção a sudoeste, prolonga-se até à montanha de Plantandiz (370 m de altitude), La Crocce (370 m), passando por Pecol di Centa e pela montanha de Machefave (365 m). Seguidamente, prossegue em linha reta em direção a sudeste, cruzando a ponte sobre o rio Lagna (altitude de 222 m). Segue o rio em direção a sul até à sua confluência com o rio Cornappo (altitude de 190 m), prosseguindo ao longo do Cornappo até à convergência deste com o rio Torre (altitude de 178 m). Prossegue em direção a noroeste ao longo do rio Torre até à localidade de Oltretorre (Tarcento) e, na ponte sobre o rio Torre, segue a autoestrada nacional n.º 356, que continua em direção a oeste atravessando as localidades de Aprato e San Biago, atingindo a altitude de 214 m. A partir daí, segue a estrada em direção a norte, atingindo 222 m de altitude e, mais adiante, 261 m de altitude, na localidade de Menoli. Continua, em seguida, em linha reta até à aldeia de Noglareda (313 m de altitude) e, passando por elevações de 415 m e 440 m, chega até à localidade de Beorchian. Daí para a frente, segue para nordeste até Case Zuc (altitude de 440 m), passando por uma elevação de 404 m, até chegar a Case Rosazzis (altitude de 392 m). A partir daí, continua para nordeste em linha reta até à aldeia de Gaspar (253 m de altitude) e daí em diante segue a estrada até Zomeais (244 m de altitude). Seguidamente, atravessa a ponte sobre o rio Torre até chegar a Ciseris (altitude de 264 m) e, daí, segue uma linha que, atravessando elevações de 394 m e 457 m, acima da localidade de Compare, chega até à aldeia de Patochis (406 m de altitude). A partir daí, segue em direção a leste, atingindo uma altitude de 478 m, e depois volta para sul através de Case Zatreppi, atingindo 448 m de altitude na montanha de Sedilis. Daí em diante, segue para leste em linha reta, passando por Case Dri (376 m de altitude), atravessando elevações de 356 m e 369 m, até à igreja de Ramandolo (369 m de altitude), ponto de partida da fronteira de demarcação.

7. **Castas de uva de vinho**

Verduzzo-friulano B - *verduzzo*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *A) Pormenores da área geográfica*

1. Fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica da DOP «Ramandolo» situa-se na parte oriental da região do Friul-Venécia Juliana, na província de Udine. Abrange uma zona montanhosa de altitude elevada e média nos municípios de Nimis e Tarcento nas encostas do monte Bernadia. Este monte, cujo cume se eleva 1 732 m acima do nível do mar, proporciona abrigo dos ventos frios de norte. Ramandolo, que dá nome ao vinho, é uma pequena aldeia no município de Nimis. As vinhas da área de Ramandolo estão orientadas para sul e encontram-se numa área que chega a atingir altitudes de 250 m acima do nível do mar em Torlano, uma aldeia no município de Nimis, e 369 m acima do nível do mar na aldeia de Ramandolo, alcançando a altitude mais elevada de 413 m em Sedilis, uma aldeia no município de Tarcento. A precipitação, de mais de 2 200 mm, é uma das mais elevadas das áreas do Friul-Venécia Juliana com DOP associadas, com cerca de 130 dias de chuva por ano. Para além das variações significativas de temperatura antes da vindima, estes fatores constituem uma espécie de microclima. A uva, *verduzzo-friulano*, é cultivada em encostas em socalcos. Graças ao microclima, é transformada no inconfundível vinho de Ramandolo. Este clima único conduziu a uma seleção rigorosa das uvas cultivadas. Com efeito, para além da casta local, *verduzzo*, existem praticamente apenas duas outras castas: a *picolit* e a *refosco-dal-peduncolo-rosso*, que não são, porém, incluídas no caderno de especificações. Os solos são, em grande parte, compostos por margas formadas no Eocénico. Ramandolo constitui a área mais setentrional da viticultura do Friul. As colinas onde os vinhedos são plantados ladeiam o maciço calcário do monte Bernadia, que constitui um limite intransponível. A paisagem acidentada em que o Ramandolo é elaborado é uma das mais difíceis da região. As encostas são muito escarpadas, com declives que chegam a ser superiores a 30 %, tendo muitas vezes o trabalho de ser feito exclusivamente à mão. Os socalcos são muitas vezes estreitos, com menos de um metro de largura em certos locais. No entanto, devido às diferenças de altura, não se corre o risco de ensombramento nas vinhas nos socalcos inferiores.

2. Fatores humanos relevantes para a relação

A área de produção do Ramandolo pode ser descrita como «uma labuta para, a custo, conquistar a estas colinas pequenas faixas de terra que permitam aos seres humanos sobreviver com dificuldades através do cultivo das videiras».

Ramandolo: no passado, partia-se do princípio de que o nome «Romandolo» era de origem romana. No entanto, este nome também pode ter uma origem diferente. Segundo Cornelio Cesare Desinan, não é de modo algum certo que o nome seja romano, porquanto «Romandulus» é o diminutivo de «Romandus», o que não significa «romano», mas antes «românico», ou seja, «neo-latino» ou «friulano». A aldeia de Ramandolo está localizada precisamente na fronteira linguística, que se deslocou em diversas ocasiões. A norte, encontram-se os eslavos e eslovenos, enquanto, a sul, estão os povos do Friul, descendentes dos romanos.

O primeiro documento que menciona a existência da aldeia de Ramandolo data de julho de 1273, contendo a menção «in Villa de Ramandul». A história e a vida de Ramandolo estão estreitamente ligadas à igreja de San Giovanni Battista. Esta igreja foi construída por iniciativa de dez pessoas que, por ato notarial de 9 de abril de 1482, se comprometeram a contribuir, cada uma delas, com dois ducados.

A paisagem rural foi consideravelmente alterada pelo terramoto de 1976, que atingiu severamente a área. Quase todas as casas e igrejas foram reconstruídas ou restauradas. Devido às frequentes tempestades de granizo, a maior parte das vinhas está protegida por redes contra o granizo, geralmente colocadas por cima da folhagem. A rede exige um acompanhamento constante por parte dos viticultores. Além disso, para que se possa realizar qualquer trabalho manual na vinha, a rede deve ser levantada e posteriormente reposta na posição correta.

Existem muitos aspetos associados aos fatores humanos que influenciaram e continuam a influenciar a produção do Ramandolo. Estes aspetos representam, com efeito, todos os fatores que fazem parte integrante do caderno de especificações em vigor.

— Combinação de castas nas vinhas: a casta ideal para este vinho é a *verduzzo-friulano*. Trata-se de uma casta muito cultivada nesta área utilizando o clone denominado «*verduzzo-giallo*» [*verduzzo*-amarelo], que difere da forma verde do *verduzzo* cultivada no resto da região e no vizinho Veneto;

— Sistemas de condução, distâncias de plantação e métodos de poda: a grande maioria das videiras é treinada com o sistema denominado «*cappucina*» (formação em arco duplo). É também utilizado o método Guyot, bem como a formação em arco simples. As linhas são frequentemente pontuadas por árvores de fruto, sobretudo cerejeiras, macieiras, ameixieiras e figueiras. A configuração particular da paisagem e o acentuado declive impossibilitam a mecanização do trabalho de cultivo. Por este motivo, tanto as operações de desbaste de rebentos como a poda de inverno devem ser realizadas exclusivamente à mão, recorrendo sobretudo à mão de obra local. A vindima é também manual e é uma das fases mais exigentes de todo o ciclo vegetativo. As videiras são quase sempre densamente plantadas. Os sistemas de condução permitem uma elevada densidade de plantação, resultando num rendimento por pé reduzido;

— Práticas de vindima e de vinificação: as uvas são vindimadas tardiamente, muitas vezes com um ligeiro passamento das uvas na videira. Em anos bons, a vindima pode ser feita até no final de outubro. Muitos produtores colocam as uvas vindimadas diretamente em caixas que são transportadas para um local comum de passamento das uvas, gerido por uma cooperativa de produtores, enquanto outros secam as uvas sobre redes. Nos anos bons, pode desenvolver-se «podridão nobre» (*Botrytis cinerea*), conferindo ao vinho as suas características inconfundíveis. Muitos vinicultores optam por uma maceração curta, que é, na realidade, uma forma ligeira de maceração a frio, devido às baixas temperaturas durante a fermentação. Outros produtores utilizam o método do vinho branco [sem maceração], obtendo um vinho mais suave pronto para consumo imediato. A *verduzzo* é uma casta de uva que produz taninos consideráveis. É uma das poucas uvas brancas cujas películas contêm estes compostos fenólicos. Por este motivo, é muito difícil equilibrar de forma correta as concentrações de taninos, acidez e doçura. Para tal, é necessária a experiência que os vinicultores de Ramandolo possuem e transmitem ao longo das gerações.

8.2. *B) Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico*

Tal como referido no artigo 6.º do caderno de especificações em vigor, a DOP «Ramandolo» tem apenas um tipo de vinho. A interação das condições climáticas, a configuração da paisagem e as práticas vitícolas dos produtores dão origem a um vinho de cor dourada, ligeiramente tânico, encorpado, doce, com aromas de acácia, fruta madura, como ameixas e alperces, e mel de montanha, e que é equilibrado e agradável, com um nível satisfatório de acidez em geral. À imagem de todos os grandes vinhos que podem ser desfrutados a sós e cujas uvas passaram por um período de passamento de maior ou menor duração, a acidez volátil atinge níveis superiores à média. No entanto, o vinho nunca é desequilibrado, graças ao seu caráter altamente estruturado, resultante dos níveis indiscutivelmente elevados de extrato não redutor.

8.3. *C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e aqueles referidos na alínea B)*

A paisagem acidentada da área de produção é marcada pela presença do monte Bernadia, que, graças à sua notável altitude (1 732 m acima do nível do mar), domina a parte norte da área da DOP Ramandolo. Esta paisagem constitui uma barreira natural contra os ventos frios de norte, desviando-os para áreas situadas abaixo das da produção da DOP. Recorde-se que Ramandolo é a parte mais setentrional do Friul-Venécia Juliana onde há cultivo da uva. Sem contar com o Trentino-Alto Ádige, encontra-se, pois, entre as zonas mais setentrionais de cultivo da uva na Itália.

O solo tem origem em formações do Eocénico, em especial na zona predominantemente calcária do Eocénico inferior. Além disso, a composição do estrato superior foi alterada pelos numerosos deslizamentos de terras provocados pela queda do calcário das encostas do monte Bernadia. O resultado é, portanto, uma camada superficial que não se encontra em nenhum outro local no Friul-Venécia Juliana. Estas margas podem ser classificadas como «fliche de Cormons», conhecido como «*ponca*» no dialeto local friulano. Abrangem os solos margosos e montanhosos das áreas [das DOP] «Colli Orientali del Friuli» e «Collio».

Quando cultivada nestes solos, a uva *verduzzo-friulano* absorve diretamente todos os elementos característicos e particulares do subsolo margoso que lhe conferem vigor. Como tem sido repetidamente demonstrado, o *ponca* é um solo que não permite um crescimento excessivo, tendo, ao invés, o efeito de limitar a quantidade e simultaneamente melhorar a qualidade. As videiras são praticamente as únicas plantas cultivadas nesta área, para além do que a natureza permite crescer a estas alturas, ou seja, as árvores.

A precipitação média anual na última década é superior a 2 200 mm, com mais de 130 dias de chuva. Mesmo durante o período vegetativo da videira, a precipitação é distribuída uniformemente, o que significa que a seca é um fenómeno pouco comum nesta área.

A temperatura média é de 13,6 °C, atingindo um pico no verão bem acima dos 30 °C. No inverno, por outro lado, não são invulgares temperaturas abaixo de zero.

Estas condições climáticas limitam a prática do passamento da uva na videira, a favor do recurso mais generalizado ao passamento da uva em caixas ou sobre redes. O objetivo é permitir a eliminação parcial da água do interior das uvas, a fim de concentrar os açúcares, os ácidos, as substâncias aromáticas, os fenóis, etc.

A combinação das técnicas enológicas, do microclima específico e do passamento das uvas tem um efeito indelével no perfume do vinho. Com efeito, os aromas a mel e fruta madura, juntamente com os taninos característicos, criam um conjunto de sensações de tal forma únicas que constituem uma marca própria.

A produção deste vinho tem sido aperfeiçoada no decurso dos anos, tendo sido coligidos numerosos documentos que comprovam sem sombra de dúvidas que esta é uma área vinícola. Na obra *Alle radici de Ramandolo* [As origens do Ramandolo], Claudio Fabbro dá o exemplo da Segunda Feira e Concurso de Vinhos do Friul, organizada pela Sociedade Agrícola do Friul em Udine, de 20 a 23 de abril de 1893, na qual foi atribuído um prémio, por um vinho Ramandolo que não fazia parte do concurso, a Giovanni Comelli, conhecido como «Moro», um devotado viticultor de Torlano.

Esta é uma grande honra para ele e para os seus atuais descendentes ou, pelo menos, para aqueles que acreditam na vinha e no vinho… Demonstra também que é arreigado o costume de dar a este vinho, produzido a partir da uva *verduzzo-friulano*, o mesmo nome que a área geográfica de produção, Ramandolo. Trata-se de uma pequena aldeia do município de Nimis, aninhada nas encostas do monte Bernadia, que se tornou famosa por este mesmo néctar proporcionado por videiras cultivadas com tamanha lida nas vinhas que, muitas vezes, se agarram aos rochedos da montanhosa. Uma vez prensadas, estas uvas podem, contudo, produzir um vinho tão delicioso e refinado que se esquecem todos os esforços envidados para o elaborar.

Além disso, um vinho desta natureza só podia ser produzido em Ramandolo e nas colinas circundantes de Cloz, Sedilis, Moric e Coia.

Em outras localidades das Colli Orientali [colinas orientais] do Friul, agradáveis e propícias a uma viticultura requintada, é certamente produzido um excelente Verduzzo. No entanto, não pode ser comparado com o vinho de Ramandolo e das áreas vizinhas.

Existe um inestimável documento datado de 1934, publicado na *L'Agricoltura Friulana* [Agricultura Friulana] (n.º 51, 22 de dezembro de 1934 - XIII da Era Fascista) da autoria de Perusini Gaetano, segundo o qual não há ninguém no Friul que não conheça o vinho de Ramandolo. No entanto, apesar de ter sido mencionado por Marescalchi na sua obra relativa aos vinhos típicos italianos, este vinho ainda não recebeu a atenção que merece dos enólogos e viticultores.

Os poucos textos que o referem contêm numerosas imprecisões. A maior delas diz respeito à área de origem deste vinho. Na minha opinião, o nome «Ramandolo» é atribuído exclusivamente ao vinho obtido a partir de uvas *verduzzo*, elaborado com recurso a métodos específicos e com uvas vindimadas em torno da aldeia de Ramandolo, a altitudes de 250 metros a 370 metros, em encostas escarpadas que gozem de condições ambientais e pedológicas favoráveis, em igual medida. Esta encosta está protegida dos ventos frios pelas vertentes rochosas do monte Bernadia, cujo cume se ergue quase por cima da aldeia. Além disso, a vertente rochosa da montanha reflete potentemente os raios solares, mantendo uma temperatura ligeiramente superior à das aldeias vizinhas.

Em 1992, um decreto do Ministério da Agricultura reconheceu a subárea de Ramandolo na DOP «Colli Orientali del Friuli». Posteriormente, a Associação de Proteção do Ramandolo, fundada em 1988, obteve o reconhecimento da primeira DOP regional para o seu vinho. Com efeito, por decreto ministerial de 9 de outubro de 2001, o Ministério reconheceu o maior valor da designação «Ramandolo» ao conferir à subárea o estatuto de DOP.

A história recente caracteriza-se por uma evolução bem-sucedida da designação, com a plantação de novas vinhas e a reestruturação de vinhas mais antigas. Houve também uma importante campanha publicitária que, a par do profissionalismo dos viticultores, permitiu o constante crescimento da qualidade e da reputação do «Ramandolo».

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

—

Hiperligação para o caderno de especificações

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