Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del 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/2025/321)

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

«Madiran»

PDO-FR-A0687-AM03

Data della comunicazione: 21.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Zona geografica

Al capitolo I del disciplinare, il punto 1), «Zona geografica», della sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», è modificato con l'aggiunta del riferimento al codice geografico ufficiale che riconosce e stabilisce l'elenco dei comuni per dipartimento a livello nazionale.

Il documento unico è completato con questo riferimento alla voce «Zona geografica delimitata».

Al capitolo I del disciplinare, il punto 2), «Superficie parcellare delimitata», della sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», è modificato con l'aggiunta del riferimento all'organismo che ha approvato la superficie parcellare di produzione. Tale riformulazione non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Madiran

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

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

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini rossi fermi secchi, ottenuti principalmente dalla varietà Tannat N assemblata con le varietà Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N e Fer N. Le tecniche di vinificazione e i tempi di affinamento consentono ai tannini di ammorbidirsi e di ottenere una struttura equilibrata. L'assemblaggio di queste varietà produce vini colorati e tannici con un buon potenziale d'invecchiamento e un profilo aromatico complesso caratterizzato da note di frutti rossi e neri che evolvono verso aromi di spezie e frutta candita.

I vini presentano:

1. un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %,
2. un titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento del 14 %,
3. un tenore di acido malico ≤ 0,4 g/l,
4. un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 3 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è < 14 %,
5. un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è > 14 %,
6. un'intensità colorante modificata (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm mediante spettrofotometria) pari o maggiore a 12 al termine del periodo di affinamento.

Le altre norme analitiche rispettano la normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 14

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

— Acidità totale minima (in milliequivalenti per litro):

— 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. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

— La diraspatura dell'uva vendemmiata è obbligatoria.

— È vietato l'uso di torchi continui.

— Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate fino a un tasso di concentrazione massimo del 10 %.

— Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 14 %.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

2. Densità d'impianto

Pratica colturale

I vigneti sono caratterizzati da una densità minima di 4 000 ceppi per ettaro, con una distanza interfilare pari o inferiore a 2,50 metri e una distanza tra i ceppi dello stesso filare pari o superiore a 0,80 metri.

Queste disposizioni non si applicano alle parcelle coltivate a terrazza, per le quali si tiene conto solo della distanza tra i ceppi dello stesso filare, che deve essere pari o superiore a 0,80 metri.

3. Potatura

Pratica colturale

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta (cordone di Royat) o a Guyot semplice o doppio, con un massimo di 15 gemme franche per ceppo.

Il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 secondo Lorenz) è pari o inferiore a:

— 10 per la varietà Tannat N;

— 12 per le varietà secondarie.

4. Irrigazione

Pratica colturale

L'irrigazione può essere autorizzata.

5.2. *Rese massime*

1.

60 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro, alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, comprende il territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2023:

— dipartimento del Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (solo il territorio dell'ex comune di Cannet), Viella;

— dipartimento degli Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne e Soublecause;

— dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau e Vialer.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

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

La zona geografica è situata a sud e a ovest del fiume Adour, nell'area pedemontana meridionale dei Pirenei. Si estende su un'area collinare comprendente 37 comuni distribuiti in tre dipartimenti.

L'intera area gode di un clima relativamente omogeneo, mite e abbastanza umido. A fine estate e in autunno è spesso sferzata da un vento caldo e secco proveniente da sud, simile al «Föhn».

Le dorsali del Madiranais sono costituite prevalentemente da molassa caratterizzata soprattutto dalla presenza di marne e di alcuni banchi calcarei. Alla sommità delle molasse si sono depositate argille ghiaiose, seguite da uno strato alluvionale ciottoloso che occupa oggi la parte culminante. L'erosione subita da queste formazioni per tutto il Quaternario ha portato alla creazione delle cinque dorsali attuali, separate tra loro da valli asimmetriche: i versanti fortemente scoscesi orientati ad ovest lasciano intravedere la molassa intercalata dai banchi calcarei, mentre i dolci pendii esposti a est sono ricoperti di limo eolico mescolatosi con i depositi sottostanti. I suoli associati sono principalmente di due tipi: argilloso-calcarei e dilavati.

Secondo gli archivi del Priorato di Madiran, agli inizi del XIII secolo la vite era ovunque presente nella zona.

Nel XV secolo iniziarono scambi commerciali ininterrotti con la Bigorre e i Pirenei.

L'apertura di questo mercato specifico per i vini rossi ad alta concentrazione e tannicità, dotati di un ottimo potenziale d'invecchiamento, orientò le pratiche dei viticoltori. La varietà Tannat N divenne essenziale negli assemblaggi utilizzati per ottenere il prodotto che ha reso famosa la cittadina di Madiran.

Il sistema di allevamento delle viti rosse, che secondo i registri notarili del XVI e XVII secolo era simile a quello odierno, era al tempo una garanzia di qualità.

Nel XVII secolo si aprì un nuovo mercato per i vini rossi della regione di Madiran, che cominciarono ad essere venduti e trasportati fino alle Antille francesi.

Questi due grandi mercati, i Pirenei e le Antille, orientarono la produzione verso vini colorati, concentrati e tannici, con un elevato potenziale d'invecchiamento.

Nel XVIII e nel XIX secolo i vini rossi erano venduti con il nome «Madiran», termine citato per la prima volta nel 1744, e acquisirono grande notorietà.

Alla fine del XVIII secolo i vigneti si estendevano su una superficie di ben 5 000 ettari.

La denominazione di origine controllata «Madiran» è stata riconosciuta con decreto nel 1948.

Nel XX secolo la superficie vitata si è fortemente ridotta. Dagli inizi degli anni '80 è nuovamente cresciuta fino a raggiungere gli attuali 1 300 ettari, con una quota pressoché uguale di vinificazione tra cantine private e cooperative.

La varietà Tannat N è vigorosa, piuttosto tardiva e sensibile alla muffa grigia, ma trova sul posto condizioni climatiche che le consentono di maturare senza difficoltà. I pendii collinari creano infatti condizioni topoclimatiche favorevoli, consentendo l'eliminazione dell'eccesso di acqua piovana, e se ben orientati offrono temperature superiori e un soleggiamento propizi alla maturazione dell'uva da vendemmiare. In una regione in cui la gran varietà di terreni e di morfologia ha dato origine a un paesaggio variegato, l'uomo ha creato vigneti necessariamente discontinui, privilegiando gli appezzamenti più adatti a portare le uve a maturazione in condizioni di salute ottimali. La superficie parcellare di produzione delimita questo tipo di appezzamenti (situati su pendii ben orientati, con suoli tendenzialmente drenanti e spesso sassosi).

I produttori hanno acquisito competenza tecnica nel gestire e ottimizzare il potenziale tannico dei vitigni di cui dispongono, mirando alla maturazione fenolica delle uve e adattando la macerazione alla qualità e alla quantità dei tannini. Assemblano e affinano i loro vini per preservarne il potenziale d'invecchiamento e gli aromi fruttati delle uve.

La reputazione dei vini di Madiran, strutturati, tannici e potenti, è continuata fino ai nostri giorni. Si è notevolmente accresciuta ed ampliata dagli inizi del XX secolo, in particolare dagli anni '80, grazie agli sforzi dei viticoltori, che hanno portato alla produzione di vini con tannini tuttora presenti, ma più morbidi ed eleganti.

Grazie alla loro struttura, questi vini rossi fortemente colorati e tannici hanno un buon potenziale d'invecchiamento. Il profilo aromatico, spesso caratterizzato da note di frutti rossi e neri, evolve generalmente verso aromi complessi di spezie e frutta candita. I tannini, di solito predominanti, si ammorbidiscono dopo l'affinamento, dando luogo a vini dalla struttura equilibrata.

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

Unità geografica più piccola o più grande

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti di una località accatastata;

— che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine protetta può precisare il nome dell'unità geografica più grande «Sud-Ouest».

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni indicati di seguito situati nel dipartimento del Gers: Labarthète, Riscle e Saint-Mont.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-986187c9-c1e0-48f7-9d84-2641e63dea15