Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2024/3411)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«**Garda**»

PDO-IT-A1320-AM02

Fecha de la solicitud: 9.2.2017

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. *Introducción de nuevos tipos de vino*

Descripción: se han añadido tres nuevos tipos de vino, a saber, Garda Bianco, Garda Rosso y Garda Rosé, incluido el «passito» (vino de pasas), a las siguientes categorías: vino espumoso, vino espumoso de calidad y vino de aguja para los tipos blanco y rosado. La inclusión en la categoría de vinos de aguja también está prevista para los tipos de vino con especificaciones de variedades como garganega, chardonnay y pinot grigio; estos últimos también pueden ser espumosos.

Motivos: estos tres nuevos tipos de vino se han añadido para permitir principalmente la producción de vinos espumosos y de aguja como expresión de toda la zona vitícola de Garda, y también se aumentarán las cantidades producidas para poder satisfacer la demanda de los mercados internacionales. Los tres nuevos tipos de vino, según las categorías de vino, son:

1. Garda Bianco en las categorías vino (1), vino espumoso (4), vino espumoso de calidad (5) y vino de aguja (8).

2. Garda Rosé/Rosato en las categorías vino espumoso (4), vino espumoso de calidad (5) y vino de aguja (8).

3. Garda Rosso solo en la categoría de vino (1).

En la categoría de vinos de aguja (8), se permite la indicación de la variedad de uva para las variedades garganega, chardonnay y pinot grigio.

Partes afectadas por la modificación: todos los artículos del pliego de condiciones y las secciones 4 («Descripción de los vinos»), 5.2 («Rendimientos máximos») y 7 («Principales variedades de uva de vinificación») del documento único.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=es).

2.2. *Supresión de dos tipos de vino con indicación de la variedad de uva*

Descripción: se han suprimido dos tipos con indicación de la variedad de uva, a saber, «Tocai Friulano» (y sus sinónimos «Tai» o «Tuchì») y «Barbera».

Motivos: los tipos «Tocai Friulano» (y sus sinónimos «Tai» o «Tuchì») y «Barbera» no se reivindicaban ni utilizaban en el marco de la DOP Garda, por lo que se han suprimido.

Partes afectadas por la modificación: los artículos 1, 2 y 6 del pliego de condiciones y las secciones 4 («Descripción de los vinos»), 5.2 («Rendimientos máximos») y 7 («Principales variedades de uva de vinificación») del documento único.

2.3. *Utilización de sinónimos para las variedades cabernet y riesling*

Descripción: para simplificar, los vinos elaborados a partir de uvas riesling italico o riesling B. se denominan «Riesling», y los vinos elaborados a partir de uvas cabernet sauvignon, cabernet franc o carmenere se denominan «Cabernet».

Motivos: se ha especificado que el tipo de vino con indicación de la variedad «Cabernet» puede elaborarse a partir de uvas cabernet sauvignon, cabernet franc y carmenere, y que el tipo de vino con indicación de la variedad «Riesling» puede elaborarse a partir de uvas riesling B. y riesling italico.

Partes afectadas por la modificación: todos los artículos pertinentes del pliego de condiciones y la sección 7 («Principales variedades de uva de vinificación») del documento único.

2.4. *Introducción de un tipo bivarietal*

Descripción: se ha introducido un tipo bivarietal, con indicación de dos variedades de uva del mismo color.

Motivos: las variedades de uva que pueden utilizarse para el tipo bivarietal se han enumerado en el artículo 1, letra a). Las variedades utilizadas deben ser del mismo color. El tipo bivarietal ya se utiliza ampliamente y se certifica con otros nombres correspondientes para viñedos y variedades que también son aptos para la DOP Garda, en particular en la provincia de Verona.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 2 del pliego de condiciones.

2.5. *Supresión de la subzona «Classico»*

Descripción: se ha suprimido la subzona «Classico».

Motivos: la subzona «Classico» suprimida se refería exclusivamente a la parte de la zona vitícola de la DOP Garda constituida por la provincia de Brescia, que ya está cubierta en su totalidad por la DOP «Riviera del Garda Bresciano».

Partes afectadas por la modificación: el artículo 3 del pliego de condiciones y el punto 6 («Zona geográfica delimitada») del documento único.

2.6. *Modificación de la mezcla de variedades de uva para el Garda Bianco y el Rosso*

Descripción: en el caso del tipo Garda Bianco, al menos el 50 % de la mezcla de variedades de uva debe estar constituido por las variedades siguientes: garganega, trebbiano, chardonnay y pinot grigio, solas o combinadas; para los tipos Garda Rosso y Rosé, al menos el 50 % de la mezcla de variedades de uva debe estar constituido por uvas corvina, merlot, cabernet o pinot noir, solas o combinadas.

Motivos: para el Garda Bianco, las cuatro principales variedades de uva blanca cultivadas en la zona de la denominación son garganega, trebbiano, chardonnay y pinot grigio, mientras que las tres principales variedades de uva negra cultivadas en esa zona para el Garda Rosso son corvina, merlot y cabernet. La variedad pinot nero se ha añadido a estas tres porque sus cualidades la hacen apta para el vino espumoso.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 2 del pliego de condiciones.

2.7. *Modificación de los rendimientos de uva por hectárea*

Descripción: se han aumentado los rendimientos máximos de uva por hectárea, en particular para las variedades de uva más cultivadas en la zona vitícola veronesa de la DOP Garda.

Variedades de uva blanca:

de 16 a 18 toneladas por hectárea para garganega;

de 12 a 15 toneladas por hectárea para pinot grigio;

de 12 a 15 toneladas por hectárea para chardonnay.

Variedades de uva negra:

de 13 a 15 toneladas por hectárea para corvina;

de 12 a 15 toneladas por hectárea para cabernet;

de 13 a 15 toneladas por hectárea para merlot.

Para los tipos Garda Bianco, Garda Rosso y Garda Rosé, el rendimiento de uva por hectárea se ha ajustado sobre la base de los rendimientos máximos de producción de las dos variedades principales en términos de cultivo, es decir, garganega para Garda Bianco, con 18 toneladas por hectárea, y corvina o merlot para Garda Rosso y Rosé, con 15 toneladas por hectárea.

Motivos: los rendimientos de uva por hectárea se han incrementado en un 15 % como máximo. Este aumento de la producción de uva es necesario para adaptar la producción de vino a los rendimientos reales y al cambio climático, respetando al mismo tiempo las plantaciones de vid existentes. Esto se aplica especialmente a la zona veronesa, que representa el 80 % de la superficie vitícola de toda la DOP Garda. Más concretamente, fue preciso adaptar en primer lugar el rendimiento de las variedades de uva blanca aptas para producir el vino de base del espumoso, principalmente garganega, seguidas de las otras variedades más internacionales incluidas en la mezcla, como chardonnay y pinot grigio. En el caso de las uvas negras, el ajuste del rendimiento por hectárea se justifica principalmente por los cambios en la gestión de los viñedos, que implican una mayor densidad de plantación de vides por hectárea. Los tipos Garda Bianco y Garda Rosé se adaptan mejor a la transformación en vinos de aguja y espumosos.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 4 del pliego de condiciones y el punto 5 («Rendimientos máximos») del documento único.

2.8. *Prácticas de cultivo del Passito Bianco y del Passito Rosso*

Descripción: para los tipos Passito Bianco y Passito Rosso, se permite la selección de las uvas vendimiadas en el viñedo hasta el 65 % de la producción máxima de uva por hectárea establecida para cada variedad.

Motivos: la selección de las uvas en el viñedo es una práctica vinícola tradicional en la zona de Garda. Está permitida únicamente para los tipos Passito Bianco y Passito Rosso de la DOP Garda.

La práctica tradicional de selección en el viñedo, únicamente para las uvas vendimiadas destinadas a la producción de Passito Bianco y Passito Rosso, consiste en seleccionar los racimos de uva más aptos para el secado (es decir, racimos intactos y relativamente sueltos) en las instalaciones adecuadas.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 4 del pliego de condiciones y el punto 5.2 («Rendimientos máximos») del documento único.

2.9. *Secado de uvas para vinos «passito»*

Descripción: se ha añadido el secado como proceso de vinificación.

Motivos: en la zona vitícola de Garda, el secado de la uva se considera una práctica tradicional.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 5 del pliego de condiciones.

2.10. *Excepción para la vinificación*

Descripción: las bodegas y cooperativas vitivinícolas situadas en el municipio de Montecchio Maggiore también pueden llevar a cabo procesos de vinificación, como ya ocurría en el caso del municipio de Gambellara.

Motivos: la adición del municipio de Montecchio Maggiore fue solicitada por un grupo de cooperativas vitivinícolas que han racionalizado sus instalaciones de vinificación mediante fusiones.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 5 del pliego de condiciones y el punto 9 («Condiciones complementarias esenciales») del documento único.

2.11. *Aumento del rendimiento uva/vino*

Descripción: solo para dos tipos de vino, a saber, DOP Garda Bianco y DOP Garda Garganega, se ha previsto un aumento del rendimiento uva/vino del 70 % al 75 %, en particular para la producción de vinos espumosos y de aguja.

Motivos: en la zona de Verona, el rendimiento uva/vino del 75 % se considera un parámetro técnico bien establecido para la variedad garganega. Por consiguiente, este rendimiento se ha ajustado tanto para los vinos de tipo DOP Garda Garganega como DOP Garda Bianco, para los que la variedad más utilizada es garganega.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 5 del pliego de condiciones.

2.12. *Normas de funcionamiento y estabilización para responder al mercado*

Descripción: para poder responder al mercado, se han añadido normas de regulación y estabilización de la producción.

Motivos: se trata de normas para la gestión de la producción en función de la demanda objetiva del mercado, y están establecidas en la legislación nacional y de la UE.

Partes afectadas por la modificación: los artículos 4 y 5 del pliego de condiciones.

2.13. *Excepción para la zona de producción de vino espumoso*

Descripción: en lo que respecta a la segunda fermentación de los vinos espumosos y de aguja, la zona de producción se ha ampliado a todo el territorio administrativo de las regiones de Lombardía y Véneto y a las zonas limítrofes con dichas regiones.

Motivos: la definición de una zona de producción más amplia para la segunda fermentación de los vinos espumosos y de aguja responde a las exigencias de la producción de vinos espumosos en línea con los objetivos de aumento de las ventas internacionales del vino con DOP Garda.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 5 del pliego de condiciones y el punto 9 («Condiciones complementarias esenciales») del documento único.

2.14. *Modificación de los descriptores químicos y físicos de los vinos listos para el consumo*

Descripción: se han añadido descripciones de las características químicas, físicas y organolépticas de los nuevos tipos, es decir, Garda Bianco, Garda Rosso y Garda Rosé, desglosadas por categorías (vino de aguja, vino espumoso y «passito»). Lo mismo ocurre con los nuevos tipos con indicación de la variedad de uva, a saber, Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante y Chardonnay Frizzante. También se han modificado y aclarado algunos descriptores que eran demasiado genéricos.

Motivos: las características químicas, físicas y organolépticas de cada tipo y versión, como tranquilo, de aguja, espumoso y «passito», se han expuesto con más detalle mediante descriptores y parámetros químicos y físicos basados en datos analíticos sensoriales objetivos comparativos.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 6 del pliego de condiciones y el punto 4 («Descripción de los vinos») del documento único.

2.15. *Exención de la indicación del año de producción para los vinos espumosos y de aguja*

Descripción: todos los vinos de aguja y espumosos están exentos de la obligación de indicar el año de producción en la etiqueta.

Motivos: es práctica comercial habitual no imprimir el año de producción de la uva en la etiqueta de los vinos de aguja y espumosos.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 7 del pliego de condiciones y el punto 9 («Condiciones complementarias esenciales») del documento único.

2.16. *Condiciones complementarias relativas al etiquetado*

Descripción: en el etiquetado y la presentación de los vinos de la DOP Garda Bianco Spumante no debe figurar la palabra «bianco» (blanco).

Motivos: de acuerdo con la estrategia de comercialización de los vinos espumosos, solo debe destacarse la indicación geográfica «Garda».

Partes afectadas por la modificación: el artículo 7 del pliego de condiciones y el punto 9 («Condiciones complementarias») del documento único.

2.17. *Despacho a consumo de los vinos Passito Bianco y Passito Rosso*

Descripción: los tipos Passito Bianco y Passito Rosso de la DOP Garda solo pueden comercializarse a partir del 1 de septiembre del año siguiente al de cultivo de la uva.

Motivos: se trata de una elección puramente cualitativa para los vinos «passito», en línea con otras denominaciones de la zona de Garda.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 7 del pliego de condiciones y el punto 9 («Condiciones complementarias») del documento único.

2.18. *Normas específicas sobre el envasado*

Descripción: además de las botellas de vidrio, también pueden utilizarse como envases y materiales los dispensadores «bag in box» (bolsa en una caja) y los bidones de acero.

Motivos: en el contexto del comercio internacional y la diversidad de mercados, el uso de envases distintos de las botellas de vidrio es una respuesta política necesaria.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 8 del pliego de condiciones y el punto 9 («Condiciones complementarias») del documento único.

2.19. *Adición de una descripción del vínculo con el medio ambiente*

Descripción: se ha añadido un párrafo al vínculo causal entre la calidad, las características del producto, el entorno geográfico y los factores naturales y humanos, en el que se exponen las características del producto para cada categoría específica de vino.

Motivos: para explicar las nuevas categorías en relación con los tipos individuales, se han expuesto las características del vino, así como el vínculo con el medio ambiente para completar la descripción existente en el texto vigente.

Partes afectadas por la modificación: el artículo 9 del pliego de condiciones y el punto 8 [«Descripción del (de los) vínculo(s)»] del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Garda

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. Garda Bianco

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, a veces con tendencia al amarillo verdoso.

Aroma: delicado, fino, con fragancia a flores blancas o fruta blanca.

Sabor: de seco a semiseco, armonioso, con cuerpo, de fruta blanca, a veces semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Garda Garganega (con indicación de la variedad de uvas blancas, incluidas las bivarietales)

Color: amarillo pajizo, a veces con tendencia al amarillo verdoso.

Aroma: fino, con notas de fruta blanca.

Sabor: fresco, armonioso, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Garda Pinot Bianco (con indicación de la variedad de uvas blancas)

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradable, con notas de fruta blanca y a veces también de hierbas aromáticas.

Sabor: fresco, sabroso, armonioso, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Garda Pinot Grigio (con indicación de la variedad de uvas blancas, incluidas las bivarietales)

Color: amarillo pajizo, a veces con reflejos cobrizos o ligeramente rosados.

Aroma: agradable, fino, con notas de fruta blanca.

Sabor: fresco, armonioso, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Garda Chardonnay (con indicación de la variedad de uvas blancas, incluidas las bivarietales)

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradable, con notas de flores blancas y frutas exóticas.

Sabor: fresco, sabroso, armonioso, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Garda Riesling (con indicación de la variedad de uvas blancas)

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradable, con notas de cítricos y a veces también de hierbas aromáticas.

Sabor: fresco, armonioso, persistente, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. Garda Cortese (con indicación de la variedad de uvas blancas)

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: fino, con notas de fruta blanca.

Sabor: fresco, equilibrado, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. Garda Sauvignon (con indicación de la variedad de uvas blancas)

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: delicado, ligeramente aromático.

Sabor: intenso, sabroso, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. Garda Bianco Passito

Color: amarillo dorado más o menos intenso.

Aroma: intenso, con notas de frutas blancas secas, características del secado parcial.

Sabor: de seco a dulce, armonioso, duradero, a veces ligeramente aromático.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 14 % vol., de los cuales al menos 12 % vol. de grado adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 28 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

10. Garda Rosso

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vinoso, con fragancia a mermelada de frutos rojos.

Sabor: armonioso, moderadamente ácido, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

11. Garda Cabernet (con indicación de la variedad de uvas negras)

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vinoso, con aroma a frutos rojos, a veces ligeramente herbáceo.

Sabor: armonioso, a veces ligeramente tánico, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (con indicación de la variedad de uvas negras)

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: intenso, con fragancia a frutos rojos, a veces ligeramente especiado y con posibles notas vegetales.

Sabor: armonioso, a veces ligeramente tánico, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

13. Garda Merlot (con indicación de la variedad de uvas negras)

Color: rojo rubí, a veces intenso.

Aroma: vinoso, con fragancia a mermelada de frutos rojos.

Sabor: con cuerpo, armonioso, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

14. Garda Pinot Nero (con indicación de la variedad de uvas negras)

Color: rojo rubí, a veces pálido, en ocasiones con tonos anaranjados.

Aroma: fino, con aroma a pequeños frutos del bosque, a veces especiado.

Sabor: seco, armonioso y persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

15. Garda Marzemino (con indicación de la variedad de uvas negras)

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: intenso con aroma a mermelada de frutos rojos, a veces especiado.

Sabor: armonioso, duradero, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

16. Garda Corvina (con indicación de la variedad de uvas negras)

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: delicado, con aromas de mermelada de frutos rojos.

Sabor: armonioso y equilibrado, de seco a semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

17. Garda Rosso Passito

Color: rojo rubí, a veces con reflejos granates.

Aroma: intenso, con notas distintivas de frutos rojos secos, a veces especiado.

Sabor: seco a dulce, agradable, aterciopelado, armonioso, con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 14 % vol., de los cuales al menos 12 % vol. de grado adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 28 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

18. Garda Bianco Spumante

Espuma: fina y persistente.

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, a veces con tendencia al verdoso.

Aroma: fragante, con notas afrutadas de manzana/pera cuando se elabora según el método Charmat.

Sabor: de «brut nature» a semiseco, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Espuma: fina, persistente.

Color: amarillo pajizo, a veces con reflejos cobrizos o ligeramente rosados.

Aroma: fino, con cuerpo, persistente.

Sabor: de «brut nature» a semiseco, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

20. Garda Rosé Spumante

Espuma: fina, persistente.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: delicado, a veces con notas de cítricos y pequeños frutos rojos.

Sabor: de «brut nature» a semiseco, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

21. Vino espumoso de calidad Garda Bianco (método clásico)

Espuma: fina y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: aroma derivado de la fermentación en botella, con cuerpo, persistente.

Sabor: de «brut nature» a extra seco, sabroso, bien estructurado, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

22. Vino espumoso de calidad Garda Pinot Grigio (método clásico)

Espuma: fina, persistente.

Color: amarillo pajizo, a veces con reflejos cobrizos o ligeramente rosados.

Aroma: característico de la fermentación en botella, fino, amplio y persistente.

Sabor: de «brut nature» a semiseco, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

23. Vino espumoso de calidad Garda Rosé (método clásico)

Espuma: fina y persistente.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: aroma fino y amplio característico de la fermentación en botella.

Sabor: de «brut nature» a extra seco, sabroso, bien estructurado y fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

24. Garda Bianco Frizzante

Espuma: fina, evanescente.

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, a veces con tendencia al amarillo verdoso.

Aroma: fino, con matices de frutas exóticas y a veces de pulpa blanca.

Sabor: de seco a medio dulce, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol., de los cuales al menos 10 % vol. de grado adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

25. Garda Garganega Frizzante

Espuma: fina, evanescente.

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, a veces con tendencia al amarillo verdoso.

Aroma: fino, con notas de frutas exóticas.

Sabor: de seco a semidulce, armonioso y sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol., de los cuales al menos 10 % vol. de grado adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Espuma: fina, evanescente.

Color: amarillo pajizo, a veces con reflejos cobrizos o ligeramente rosados.

Aroma: fino, con notas de flores blancas.

Sabor: de seco a semidulce, armonioso y sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Espuma: fina, evanescente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: fino, con notas de flores blancas y fruta blanca.

Sabor: de seco a semidulce, armonioso y sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional 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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

28. Garda Rosé Frizzante

Espuma: fina, evanescente.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: fino, con notas de pequeños frutos rojos.

Sabor: de seco a medio dulce, armonioso, sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

-

b. *Rendimientos máximos*

1. Garda Bianco, Garda con indicación de la variedad de uva blanca, incluidas las bivarietales

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Garda Spumante, Garda Spumante de calidad, Garda Frizzante, todos elaborados con uvas blancas

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Garda Rosso, Garda con indicación de la variedad de uva negra, incluidas las bivarietales

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Garda Rosé Spumante, Garda Rosé Spumante de calidad y Garda Rosé Frizzante

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos de la DOC Garda comprende partes de las provincias de Verona, Brescia y Mantua en las regiones de Véneto y Lombardía. Se delimita del siguiente modo:

— en la provincia de Verona, todo el territorio de los siguientes municipios: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano y Tregnago, y partes del territorio de los municipios de: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fuomane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova y Villafranca;

— en la provincia de Mantua, todo el territorio de los siguientes municipios: Monzambano y Ponti sul Mincio y partes del territorio de los municipios de: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino y Volta Mantovana;

— en la provincia de Brescia, todo el territorio de los siguientes municipios: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo y Sirmione.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

Ancellotta N.

Barbera N.

Bellagna B.

Bianchetta trevigiana B. – Bianchetta

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet

Casetta N.

Chardonnay B.

Corbina N.

Cortese B.

Cortese B. – Bianca fernanda

Corvina N.

Corvinone N.

Croatine N

Dindarella N.

Dolcetto N.

Durella B.

Erbaluce B.

Erbamat B.

Forsellina N.

Fortana N.

Franconia N.

Freisa N.

Garganega B.

Grapariol B.

Grappello ruberti N.

Groppello di Mocasina N. – Groppello

Groppello di S. Stefano N. – Groppello

Groppello mentile N. – Groppello

Incrocio terzi n.1 N.

Invernenga B.

Kerner B.

Lagrein N.

Lambrusco grasparossa N. – Lambrusco

Lambrusco maestri N. – Groppello maestri

Lambrusco marani N. – Lambrusco

Lambrusco salamino N. – Lambrusco

Lambrusco viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a foglia frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Maiolina N.

Malvasia istriana B. – Malvasia

Malvasia bianca lunga B. – Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. – Malvasia

Manzoni bianco B.

Manzoni bianco B. – Incrocio manzoni 6.0.13 B

Marzemina grossa N.

Marzemino N.

Marzemino N. – Berzemino

Merlot N.

Meunier N.

Molinara N.

Montepulciano N.

Montonico bianco B. – Montonico

Moradella N.

Mornasca N.

Moscato bianco B. – Moscato

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Moscato giallo B. – Moscato

Moscato rosa Rs. – Rosenmuskateller

Müller-thurgau B. – Riesling x sylvaner

Nebbiolo N.

Negrara N.

Nosiola B.

Petit verdot N.

Pignola N.

Pinot bianco B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot grigio – Pinot

Pinot nero N.

Pinot nero N. – Pinot

Raboso veronese N. – Raboso

Rebo N.

Riesling italico B. – Riesling

Riesling italico B. – Welschriesling

Riesling renano B. – Riesling

Rondinella N.

Rossola nera N. – Rossola

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sauvignon B. – Sauvignon blanc

Schiava N.

Schiava gentile N. – Schiava

Schiava grigia N. – Schiava

Schiava grossa N. – Schiava

Serbina N.

Spigamonti N.

Sylvaner verde B.

Syrah N.

Teroldego N.

Timorasso B.

Tocai friulano B.

Traminer aromatico Rs

Trebbiano di Soave B. – Trebbiano

Trebbiano di Soave B. – Verdicchio bianco B.

Trebbiano giallo B. - Rossetto

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Procanico

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Turchetta N.

Uva rara N.

Veltliner B.

Verdea B.

Verdea B. – Colombana bianca

Verdese B.

Vespolina N.

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

8.1. *DOP «Garda» – para todas las categorías (vino, vino espumoso, vino espumoso de calidad y vino de aguja)*

Datos de la zona geográfica

Factores naturales que contribuyen al vínculo

El lago de Garda es el mayor lago de Italia, con una superficie de unos 370 km². En la confluencia de tres regiones, Lombardía (provincia de Brescia), Véneto (provincia de Verona) y Trentino-Alto Adigio (provincia de Trento), el lago discurre paralelo al río Adigio, del que está separado por el monte Baldo. El extremo norte es estrecho y tiene forma de embudo, mientras que la parte sur es más ancha y está rodeada de colinas. El lago de Garda se encuentra dentro de una zona climática continental templada más amplia que comprende el valle del Po y los valles alpinos inferiores, pero localmente las condiciones se ven notablemente mitigadas por la presencia del lago, lo que da lugar a un clima que puede definirse como submediterráneo. La primavera y el otoño son las estaciones más lluviosas, mientras que los veranos son de tipo mediterráneo, es decir, mayoritariamente secos, salvo durante las tormentas, especialmente frecuentes en agosto. En invierno, las temperaturas son más suaves que en las zonas circundantes, con escasas precipitaciones, y ocasionalmente la parte baja del lago queda envuelta en niebla. Las orillas apenas sufren heladas, que solo se producen de forma excepcional. La última helada se produjo en 1706, durante un período de frío generalizado que los historiadores denominan «Pequeña Edad de Hielo».

Garda es un lago orientado de norte a sur hacia el valle del Po, por lo que muchos de los vientos típicos son el resultado de la diferencia de condiciones meteorológicas entre el lago inferior y el superior, que hace que los vientos desciendan de las montañas a la llanura por la mañana y suban hacia las montañas por la tarde. El cuello de botella formado por la cuenca del lago influye en la aparición de los vientos, muchos de los cuales son periódicos o incluso diarios.

Al sur del lago de Garda, entre Verona, Mantua y Brescia, hay un gran anfiteatro de morrenas, es decir, una sucesión de círculos de colinas con pequeñas zonas llanas, en algunos casos pantanosas, originadas por el transporte y los depósitos del gran glaciar de Garda. Estos depósitos morrénicos se formaron durante las glaciaciones de Günz, Mindel, Riss y Würm; las dos más antiguas, la de Günz y la de Mindel, dieron lugar a depósitos morrénicos muy limitados, mientras que la glaciación de Riss dio lugar a los círculos morrénicos más exteriores y la de Würm formó los más interiores.

8.2. *DOP «Garda» – para todas las categorías (vino, vino espumoso, vino espumoso de calidad y vino de aguja)*

Datos de la zona geográfica

Factores históricos y humanos que contribuyen al vínculo

En las tierras que rodean el lago de Garda, el ser humano y el vino han estado presentes desde la prehistoria. El arado más antiguo fabricado por el hombre fue desenterrado en las colinas morrénicas del lago de Garda, donde, cinco mil años antes de Cristo, la población estaba familiarizada con la vid silvestre y probablemente también con el vino.

Puede decirse que toda la zona de producción de la denominación de origen protegida «Garda» es una zona vitícola, sobre todo en las zonas meridional y central, a ambos lados del lago, de las cuales la región del Véneto es la más productiva, tanto por la superficie plantada de vid como por la producción.

Esta amplia zona vitícola es el resultado de la combinación de varias tradiciones y especificidades que se han reunido en el actual pliego de condiciones y que definen detalladamente los aspectos técnicos y de producción, como la combinación de variedades de uva, los sistemas de cultivo y las prácticas de vinificación, sobre la base de una producción exclusivamente orientada a la calidad que tiene en cuenta la gama geomorfológica, que va desde las bajas ondulaciones morrénicas hasta las altas colinas escalonadas:

— La combinación de variedades de uva en los viñedos es el resultado de una selección humana a largo plazo, más concretamente en la parte lombarda de la denominación, donde se cultivan más trebbiano di Lugana, merlot y marzemino, mientras que en la parte veronesa se cultivan más garganega, pinot grigio y corvina veronese, y, en ambos casos, chardonnay y cabernet (cabernet sauvignon, cabernet franc y carmenere) comparten una proporción similar.

— Los métodos de conducción, las distancias de plantación y los sistemas de poda tienen por objeto lograr la mejor y más racional disposición de las cepas para la gestión de las operaciones de cultivo, en función de la calidad específica de la variedad y del tipo de producción enológica. Esto ha llevado a la difusión de la espaldera «pergoletta» en la zona de Veronese, con distancias de plantación de entre 3 y 4 m entre hileras y de 0,6 a 1 m en la hilera, quedando la hilera intermedia totalmente cubierta por la vegetación, y en la región lombarda a la espaldera estrecha clásica, con distancias de plantación de 2,5 m entre hileras y de 1 m en la hilera;

— Las prácticas relativas a la producción de vinos son las tradicionalmente consolidadas a lo largo del siglo XX para la vinificación en blanco y en tinto de vinos tranquilos, al igual que las prácticas relativas al secado en la cepa o tras la vendimia de las uvas (blancas y negras) utilizadas para la vinificación y el refinamiento tanto del tipo «passito» como, en parte, para la producción de vinos tranquilos. Más recientemente, las prácticas de producción de vinos de aguja y espumosos se han extendido rápidamente por toda la zona.

8.3. *DOP «Garda» – categoría del vino*

Vínculo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico, con los factores naturales y humanos.

Desde el punto de vista analítico y organoléptico, los vinos de la DOP «Garda» presentan características específicas que permiten identificar y tipificar la interacción entre el medio geográfico y la variedad de uva. Las variedades de uva blanca más utilizadas son garganega, chardonnay y pinot grigio, mientras que las de uva negra son corvina, merlot y cabernet.

En la categoría de vinos (1), los blancos y tintos presentan propiedades físicoquímicas equilibradas y características organolépticas típicas del microclima y las morrenas de Garda, que se traducen en aromas intensos, predominantemente florales, y un sabor fresco y tradicionalmente suave.

En particular, en la categoría de vinos (1) con indicación de variedad de uva blanca, por lo que respecta a los tres tipos más producidos, el garganega presenta notas sensoriales ligadas a un sabor rico, incluso tras un largo envejecimiento, con aromas terciarios caracterizados por notas de azufre, especialmente cuando las uvas proceden de suelos de origen volcánico de las zonas más orientales de la denominación. En el caso del chardonnay, que predomina en los viñedos de maduración temprana situados en suelos de morrena frente al lago, las notas sensoriales más pronunciadas están relacionadas con la combinación olfativa y gustativa, que se caracteriza por una marcada fragancia floral, combinada con un fuerte sabor. El pinot grigio presenta siempre notas pronunciadas típicas de la variedad, cultivada sobre todo en los valles más internos, en suelos de morrena glaciar, así como en altitudes elevadas, que permiten que las uvas maduren durante más tiempo, lo que le permite desarrollar una mayor acidez, con notas sensoriales ligadas a la persistencia de aromas florales más finos, y un sabor pleno. Al envejecer durante más tiempo, presenta un color más intenso, con matices rosados/cobrizos.

En particular, en la categoría de vinos (1) con indicación de variedad de uva negra, en lo que respecta a los tres tipos más producidos, el merlot presenta notas sensoriales vinculadas principalmente a los aromas florales y afrutados que confieren al vino elegancia y equilibrio aromático y gustativo, también cuando se envejece durante más tiempo en barricas pequeñas. El merlot se cultiva en todas las zonas de morrena del lago con suelos medianamente profundos, con un estrato superficial medio. Para el cabernet, en particular el cabernet sauvignon, el cultivo se limita a las zonas de colinas situadas más al sur del lago, donde se puede lograr una mayor fertilidad en suelos más profundos. Los vinos se caracterizan por un marcado aroma y sabor especiados, con escaso aroma herbáceo, pero con intensos olores fenólicos que van del cuero al chocolate, sobre todo cuando se madura en barricas pequeñas. La variedad corvina se cultiva ampliamente, desde la orilla oriental del lago hasta los valles y zonas montañosas de la provincia de Verona. Las características específicas de esta variedad local son bien conocidas y muy significativas, y han forjado su reputación mundial en esta zona vitivinícola.

8.4. *DOP «Garda» – vino espumoso y vino espumoso de calidad*

Vínculo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico, con los factores naturales y humanos.

En la categoría de los vinos espumosos (4), los tipos Garda Bianco, incluidos aquellos con la indicación de la variedad pinot grigio, y Garda Rosé, elaborados principalmente según el método Charmat a partir de vinos de base de otras denominaciones reclasificadas, en su mayoría monovarietales, son vinos espumosos, afrutados y sabrosos, fáciles de beber por su sabor suave.

En la categoría de vinos espumosos de calidad (5), los tipos Garda Bianco y Garda Rosé se elaboran principalmente mediante el método tradicional de segunda fermentación, a partir de un vino de base compuesto generalmente por una mezcla de variedades de uva seleccionadas, del que se obtienen vinos ricos y complejos tras un largo período de envejecimiento sobre lías.

8.5. *DOP «Garda» – Categoría de vinos de aguja*

Vínculo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico, con los factores naturales y humanos.

En la categoría de los vinos de aguja (8), los tipos Garda Bianco, incluidos aquellos con indicación de una variedad de uva, como garganega, pinot grigio o chardonnay, y los tipos Garda Rosé son vinos de aguja sencillos, afrutados y frescos, listos para beber y con características organolépticas típicas de la variedad utilizada.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Elaboración y transformación de vinos espumosos

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

1. El proceso de elaboración del vino a partir de la uva, incluido el secado (si lo hubiera), debe tener lugar dentro de la zona de producción delimitada.

Para tener en cuenta los lugares en los que tradicionalmente se ha llevado a cabo la producción, estas operaciones pueden realizarse en todo el territorio de las provincias de Brescia, Mantua y Verona.

Dichas operaciones también pueden llevarse a cabo en bodegas y cooperativas vitivinícolas situadas en los municipios de Gambellara y Montecchio Maggiore, siempre que hayan elaborado el vino a partir de uvas procedentes de viñedos aptos para la producción de vinos con esta denominación y puedan demostrarlo al organismo de control competente en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones.

2. La transformación en vino espumoso y de aguja, que incluye las prácticas enológicas de segunda fermentación, estabilización y edulcoración para los tipos en que se permite, puede realizarse en todo el territorio administrativo de las regiones de Lombardía y Véneto y en las zonas limítrofes con dichas regiones.

Etiquetado y envasado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado y la presentación de los vinos Garda Bianco Spumante no debe figurar la palabra «bianco» (blanco). Si se utiliza el término «Millesimato» (añada), debe indicarse también el año de producción de la uva.

En cuanto al envasado, el vino de la DOP Garda debe venderse en botellas de vidrio con un volumen nominal máximo de 5 litros, y de 18 litros en el caso del vino espumoso.

Con excepción de los tipos Garda espumoso y «passito», pueden utilizarse envases de un material distinto del vidrio, consistente en un odre de plástico con varias capas de polietileno o poliéster dentro de un envoltorio de cartón o de otro material rígido, exclusivamente para volúmenes de entre 2 y 12 litros.

Solo los tipos Garda Bianco, Rosso y Rosé pueden despacharse a consumo en barricas de acero inoxidable de 20, 25 y 30 litros de capacidad.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17343