C/2024/3411

28.5.2024

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/3411)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«**Garda**»

PDO-IT-A1320-AM02

Date de la demande: 9.2.2017

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 – modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. *Introduction de nouveaux types de vin*

Description: trois nouveaux types de vin, «Garda» Bianco, «Garda» Rosso et «Garda» Rosé, dont le Passito (vin de raisins passerillés), ont été ajoutés aux catégories suivantes: vin mousseux, vin mousseux de qualité et vin pétillant pour les types «blanc» et «rosé». Il est également prévu d'inclure dans la catégorie des vins pétillants les types de vin présentant les spécifications de cépages tels que le Garganega, le Chardonnay et le Pinot Grigio; ce dernier pouvant également être mousseux.

Motifs: ces trois nouveaux types de vin ont été ajoutés pour permettre principalement la production de vins mousseux et pétillants afin de représenter l'ensemble de la zone viticole du lac de Garde. Les quantités produites seront également augmentées pour pouvoir répondre à la demande des marchés internationaux. Les trois nouveaux types de vins, répartis selon les catégories de vins, sont les suivants:

1. «Garda» Bianco dans les catégories des vins (1), des vins mousseux (4), des vins mousseux de qualité (5) et des vins pétillants (8);

2. «Garda» Rosé/Rosato dans les catégories des vins mousseux (4), des vins mousseux de qualité (5) et des vins pétillants (8);

3. «Garda» Rosso dans la catégorie des vins (1) uniquement.

Dans la catégorie des vins pétillants (8), la mention du cépage est autorisée s'il s'agit du Garganega, du Chardonnay et du Pinot Grigio.

Parties concernées par la modification: tous les articles du cahier des charges et les points 4 «Description du ou des vins», 5.b «Rendements maximaux» et 7 «Cépages principaux» du document unique.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Suppression de deux types portant mention du cépage*

Description: deux types portant mention du cépage, à savoir le Tocai Friulano (synonyme de Tai ou Tuchì) et le Barbera, ont été supprimés.

Motifs: les types Tocai Friulano (synonyme de Tai ou Tuchì) et Barbera n'ont été ni revendiqués ni utilisés sous l'AOP «Garda» et ont donc été supprimés.

Parties concernées par la modification: articles 1, 2 et 6 du cahier des charges et points 4 «Description du ou des vins», 5.b «Rendements maximaux» et 7 «Cépages principaux» du document unique.

2.3. *Utilisation de synonymes pour les cépages Cabernet et Riesling*

Description: à des fins de simplification, les vins issus de raisins Riesling Italico et/ou Riesling B sont dénommés Riesling et les vins issus de raisins Cabernet Sauvignon et/ou Cabernet Franc et/ou Carmenere sont dénommés Cabernet.

Motifs: il a été précisé que le type de vin portant pour mention le cépage Cabernet peut être fabriqué à partir de raisins Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Carmenere, et que le type de vin portant pour mention le cépage Riesling peut être fabriqué à partir de raisins Riesling B. et Riesling Italico.

Parties concernées par la modification: tous les articles pertinents du cahier des charges et le point 7 «Cépages principaux» du document unique.

2.4. *Introduction d'un nouveau type de vin bicépage*

Description: un type bicépage, portant mention de deux cépages de même couleur, a été introduit.

Motifs: les cépages pouvant être utilisés pour le type de vin bicépage sont énumérés à l'article 1er, point a). Les cépages utilisés doivent être de la même couleur. Le type de vin bicépage est déjà largement utilisé et certifié sous d'autres dénominations correspondantes pour les vignobles et cépages qui sont également adaptés à l'élaboration de vin de l'AOP «Garda», en particulier dans la province de Vérone.

Parties concernées par la modification: article 2 du cahier des charges.

2.5. *Suppression de la sous-zone «Classico»*

Description: la sous-zone «Classico» a été supprimée.

Motifs: la sous-zone «Classico», qui a été supprimée, désignait exclusivement la partie de la zone viticole de l'AOP «Garda» constituée de la province de Brescia, qui est déjà entièrement couverte par l'AOP «Riviera del Garda Bresciano».

Parties concernées par la modification: l'article 3 du cahier des charges et le point 6 «Zone délimitée» du document unique.

2.6. *Modification de la base ampélographique pour les vins «Garda» Bianco et Rosso*

Description: pour les vins «Garda» de type Bianco, la base ampélographique doit être composée au moins à 50 % des cépages suivants: Garganega, Trebbiano, Chardonnay et Pinot Grigio, seuls ou en combinaison; pour les vins «Garda» des types Rosso et Rosé, au moins 50 % de la base ampélographique doit être composée de raisins Corvina, Merlot, Cabernet ou Pinot noir, seuls ou en combinaison.

Motifs: le Garganega, le Trebbiano, le Chardonnay et le Pinot Grigio sont les quatre principaux cépages blancs cultivés dans la zone de l'appellation pour la production de vins «Garda» de type Bianco, tandis que le Corvina, le Merlot et le Cabernet sont les trois principaux cépages noirs cultivés dans cette zone pour la production de vins «Garda» de type Rosso. Le Pinot Nero a été ajouté à ces trois cépages car ses qualités le rendent adapté à la production de vin mousseux.

Parties concernées par la modification: article 2 du cahier des charges.

2.7. *Modification des rendements de raisins par hectare*

Description: les rendements maximaux de raisins par hectare ont été augmentés, en particulier pour les cépages principaux les plus cultivés dans la zone viticole véronaise de l'AOP «Garda».

Cépages blancs:

de 16 à 18 tonnes par hectare pour le Garganega;

de 12 à 15 tonnes par hectare pour le Pinot Grigio;

de 12 à 15 tonnes par hectare pour le Chardonnay.

Cépages noirs:

de 13 à 15 tonnes par hectare pour le Corvina;

de 12 à 15 tonnes par hectare pour le Cabernet;

de 13 à 15 tonnes par hectare pour le Merlot.

Pour les vins «Garda» des types Bianco, Rosso et Rosé, le rendement de raisins par hectare a été ajusté compte tenu des rendements maximaux de production des deux cépages principaux sur le plan de la culture, à savoir 18 tonnes par hectare pour le Garganega destiné au vin «Garda» Bianco et 15 tonnes par hectare pour le Corvina ou le Merlot destiné au vin «Garda» Rosso et Rosé.

Motifs: les rendements de raisins par hectare ont été augmentés de 15 % au maximum. Cette augmentation de la production de raisins est nécessaire pour adapter la production de vin aux rendements réels et au changement climatique, tout en respectant les plantations de vigne existantes. Cela est particulièrement vrai pour la région de Vérone, qui représente 80 % de la zone viticole de l'ensemble de l'AOP «Garda». Plus précisément, il a d'abord fallu ajuster le rendement des cépages blancs adaptés à la production du vin de base pour le vin mousseux, en particulier le Garganega, puis le rendement des autres cépages plus internationaux inclus dans l'assemblage, tels que le Chardonnay et le Pinot Grigio. Pour les raisins noirs, l'ajustement du rendement à l'hectare se justifie principalement par des changements opérés dans la gestion des vignobles, nécessitant une densité de plantation de vignes plus élevée par hectare. Les vins «Garda» des types Bianco et Rosé sont les mieux adaptés à la transformation en vins pétillants et mousseux.

Parties concernées par la modification: l'article 4 du cahier des charges et le point 5.b «Rendements maximaux» du document unique.

2.8. *Pratiques culturales pour le Passito Bianco et le Passito Rosso*

Description: pour les types Passito Bianco et Passito Rosso, le tri des raisins récoltés dans le vignoble est autorisé jusqu'à concurrence de 65 % de la production maximale de raisins par hectare fixée pour chaque cépage.

Motifs: le tri des raisins dans le vignoble est une pratique œnologique traditionnelle dans la zone de l'AOP «Garda». Il n'est autorisé que pour les types de vin Passito Bianco et Passito Rosso de l'AOP «Garda».

La pratique traditionnelle du tri dans le vignoble, pour les raisins récoltés destinés à la production de Passito Bianco et de Passito Rosso uniquement, consiste à sélectionner les grappes de raisins les plus adaptées au séchage (c'est-à-dire des grappes intactes et relativement lâches) dans les locaux appropriés.

Parties concernées par la modification: l'article 4 du cahier des charges et le point 5.b «Rendements maximaux» du document unique.

2.9. *Séchage des raisins pour les vins Passito*

Description: le séchage a été ajouté comme opération de vinification.

Motifs: dans la zone viticole de l'AOP «Garda», le séchage des raisins est considéré comme une pratique traditionnelle.

Parties concernées par la modification: article 5 du cahier des charges.

2.10. *Dérogation pour la vinification*

Description: les opérations de vinification peuvent également être réalisées dans les chais et par les coopératives viticoles se trouvant dans la municipalité de Montecchio Maggiore, comme c'est déjà le cas dans la municipalité de Gambellara.

Motifs: l'ajout de la municipalité de Montecchio Maggiore a été demandé par un groupe de coopératives viticoles qui ont réorganisé leurs installations de vinification au moyen de fusions.

Parties concernées par la modification: l'article 5 du cahier des charges et le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

2.11. *Augmentation du rendement de raisins/vin*

Description: pour deux types de vin uniquement, à savoir l'AOP «Garda» Bianco et l'AOP «Garda» Garganega, une augmentation du rendement de raisins/vin passant de 70 % à 75 % a été prévue, notamment pour la production de vins mousseux et pétillants.

Motifs: dans la région de Vérone, un rendement de raisins/vin de 75 % est considéré comme un paramètre technique bien établi pour le cépage Garganega. En conséquence, ce rendement a été ajusté tant pour l'AOP «Garda» de type Garganega que pour l'AOP «Garda» de type Bianco, pour lequel le Garganega est le cépage le plus largement utilisé.

Parties concernées par la modification: article 5 du cahier des charges.

2.12. *Normes de fonctionnement et de stabilisation pour répondre à la demande du marché*

Description: pour pouvoir répondre à la demande du marché, des normes ont été ajoutées en ce qui concerne la réglementation et la stabilisation de la production.

Motifs: il s'agit de normes de gestion de la production fondées sur la demande objective du marché, qui sont établies dans la législation nationale et de l'UE.

Parties concernées par la modification: articles 4 et 5 du cahier des charges.

2.13. *Dérogation pour la zone de production de vin mousseux*

Description: en ce qui concerne la prise de mousse des vins mousseux et pétillants, la zone de production a été étendue à l'ensemble du territoire administratif des régions de la Lombardie et de la Vénétie et aux zones limitrophes de ces régions.

Motifs: la délimitation d'une zone de production élargie pour la prise de mousse des vins mousseux et pétillants répond aux exigences de production de vin mousseux conformément aux objectifs d'augmentation des ventes internationales de vin bénéficiant de l'AOP «Garda».

Parties concernées par la modification: l'article 5 du cahier des charges et le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

2.14. *Modifications des descripteurs chimiques et physiques pour les vins prêts à la consommation*

Description: ajout des descriptions des caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques des nouveaux types, à savoir le «Garda» Bianco, le «Garda» Rosso et le «Garda» Rosé, subdivisés en différentes catégories (vin pétillant, vin mousseux et Passito). Il en va de même pour les nouveaux types portant mention du cépage, à savoir Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante et Chardonnay Frizzante. En outre, certaines descriptions trop génériques ont été modifiées et précisées.

Motifs: les caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques de chaque type et de chaque catégorie, telle que les vins tranquilles, pétillants, mousseux et Passito, ont été décrites de façon plus détaillée au moyen de descripteurs et de paramètres chimiques et physiques basés sur des données comparatives objectives d'analyse sensorielle.

Parties concernées par la modification: l'article 6 du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

2.15. *Exemption de l'obligation d'indiquer l'année de production pour les vins mousseux et pétillants*

Description: tous les vins pétillants et mousseux sont exemptés de l'obligation d'indiquer l'année de production sur l'étiquette.

Motifs: dans le commerce, il est d'usage courant de ne pas imprimer l'année de production des raisins sur l'étiquette des vins pétillants et mousseux.

Parties concernées par la modification: l'article 7 du cahier des charges et le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

2.16. *Conditions supplémentaires concernant l'étiquetage*

Description: l'étiquetage et la présentation des vins Spumante de l'AOP «Garda» Bianco ne doivent pas porter l'indication «bianco» (blanc).

Motifs: selon la stratégie de commercialisation adoptée pour les vins mousseux, seule l'indication géographique «Garda» devrait être mise en évidence.

Parties concernées par la modification: l'article 7 du cahier des charges et le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

2.17. *Mise à la consommation des vins Passito Bianco et Passito Rosso*

Description: les vins de l'AOP «Garda» des types Passito Bianco et Passito Rosso ne peuvent être commercialisés qu'après le 1er septembre de l'année suivant celle de la production des raisins.

Motifs: il s'agit d'un choix purement qualitatif pour les vins Passito, en cohérence avec les autres appellations de la zone de l'AOP «Garda».

Parties concernées par la modification: l'article 7 du cahier des charges et le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

2.18. *Règles spécifiques applicables au conditionnement*

Description: outre les bouteilles en verre, les caisses-outres (bag-in-box) et les fûts en acier peuvent également être utilisés comme contenants et matériaux.

Motifs: dans le contexte du commerce international et de la diversité des marchés, l'utilisation de contenants autres que les bouteilles en verre constitue une réponse stratégique nécessaire.

Parties concernées par la modification: l'article 8 du cahier des charges et le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

2.19. *Ajout d'une description du lien avec l'environnement*

Description: un paragraphe a été ajouté au lien de causalité entre la qualité, les caractéristiques du produit, le milieu géographique et les facteurs naturels et humains et décrit les caractéristiques du produit pour chaque catégorie spécifique de vin.

Motifs: afin d'expliquer les nouvelles catégories par rapport aux différents types, les caractéristiques du vin ainsi que le lien avec l'environnement ont été décrits pour compléter la description existante dans le texte en vigueur.

Parties concernées par la modification: l'article 9 du cahier des charges et le point 8 «Description du ou des liens» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Garda

2. **Type de l'indication géographique**

AOP – appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

1. «Garda» Bianco

Robe: jaune paille d'intensité variable, tirant parfois sur le jaune verdâtre;

Nez: délicat, fin, avec un parfum de fleurs blanches et/ou de fruits à chair blanche;

Bouche: de caractère sec à demi-sec, harmonieuse, pleine, aux saveurs de fruits à chair blanche, parfois à caractère demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. «Garda» Garganega (avec mention du cépage à raisins blancs, y compris les bicépages)

Robe: jaune paille, tirant parfois vers le jaune verdâtre;

Nez: agréable, fin, avec des notes de fruits à chair blanche;

Bouche: fraîche, harmonieuse, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. «Garda» Pinot Bianco (avec mention du cépage à raisins blancs)

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: agréable, avec des notes de fruits à chair blanche et parfois aussi d'herbes aromatiques;

Bouche: fraîche, savoureuse, harmonieuse, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4. «Garda» Pinot Grigio (avec mention du cépage à raisins blancs, y compris les bicépages)

Robe: jaune paille, parfois avec des reflets cuivrés ou légèrement rosés;

Nez: agréable, fin, avec des notes de fruits à chair blanche;

Bouche: fraîche, harmonieuse, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. «Garda» Chardonnay (avec mention du cépage à raisins blancs, y compris les bicépages)

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: agréable, avec des notes de fleurs blanches et de fruits exotiques;

Bouche: fraîche, savoureuse, harmonieuse, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

6. «Garda» Riesling (avec mention du cépage à raisins blancs)

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: agréable, avec des notes d'agrumes et parfois aussi d'herbes aromatiques;

Bouche: fraîche, harmonieuse, persistante, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

7. «Garda» Corto (avec mention du cépage à raisins blancs)

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: agréable, fin, avec des notes de fruits à chair blanche;

Bouche: fraîche, équilibrée, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

8. «Garda» Sauvignon (avec mention du cépage à raisins blancs)

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: délicat, légèrement aromatique;

Bouche: intense, savoureuse, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

9. «Garda» Bianco Passito

Robe: jaune doré d'intensité variable;

Nez: intense, avec des notes de fruits à chair blanche séchés, caractéristiques d'un séchage partiel;

Bouche: de caractère sec à doux, harmonieuse, longue, parfois légèrement aromatique;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 14 % vol. dont au moins 12 % vol. acquis;

Extrait non réducteur minimal: 28 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

10. «Garda» Rosso

Robe: rouge rubis d'intensité variable;

Nez: vineux, avec un parfum de confiture de fruits rouges;

Bouche: harmonieuse, modérément acide, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

11. «Garda» Cabernet (avec mention du cépage à raisins noirs)

Robe: rouge rubis d'intensité variable;

Nez: vineux, avec un parfum de fruits rouges, parfois légèrement herbacé;

Bouche: harmonieuse, parfois légèrement tannique, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

12. «Garda» Cabernet Sauvignon (avec mention du cépage à raisins noirs)

Robe: rouge rubis d'intensité variable;

Nez: intense, avec un parfum de fruits rouges, parfois légèrement épicé et avec d'éventuelles notes végétales;

Bouche: harmonieuse, parfois légèrement tannique, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

13. «Garda» Merlot (avec mention du cépage à raisins noirs)

Robe: rouge rubis, parfois intense;

Nez: vineux, avec un parfum de confiture de fruits rouges;

Bouche: pleine, harmonieuse, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

14. «Garda» Pinot Nero (avec mention du cépage à raisins noirs)

Robe: rouge rubis, parfois pâle, avec d'éventuelles tonalités orange;

Nez: fin avec une senteur de petits fruits des bois, parfois épicée;

Bouche: de caractère sec, harmonieuse et persistante;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

15. «Garda» Marzemino (avec mention du cépage à raisins noirs)

Robe: rouge rubis d'intensité variable;

Nez: intense avec une senteur de confiture de fruits rouges, parfois épicée;

Bouche: harmonieuse, persistante, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

16. «Garda» Corvina (avec mention du cépage à raisins noirs)

Robe: rouge rubis d'intensité variable;

Nez: délicat, avec des arômes de confiture de fruits rouges;

Bouche: harmonieuse et équilibrée, de caractère sec à demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

17. «Garda» Rosso Passito

Robe; rouge rubis, parfois avec des reflets grenat;

Nez: intense, avec des notes distinctives de fruits rouges séchés, parfois épicées;

Bouche: de caractère sec à doux, agréable, veloutée, harmonieuse, charpentée;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 14 % vol. dont au moins 12 % vol. acquis;

Extrait non réducteur minimal: 28 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

18. «Garda» Bianco Spumante

Mousse: fine et persistante;

Robe: jaune paille d'intensité variable, tirant parfois sur le verdâtre;

Nez: parfumé, avec des notes fruitées de pommes/poires lorsque la prise de mousse est effectuée selon la méthode Charmat;

Bouche: de caractère brut nature à demi-sec, fraîche, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

19. «Garda» Pinot Grigio Spumante

Mousse: fine, persistante;

Robe: jaune paille, parfois avec des reflets cuivrés ou légèrement rosés;

Nez: fin, ample, persistant;

Bouche: de caractère brut nature à demi-sec, fraîche, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

20. «Garda» Rosé Spumante

Mousse: fine, persistante;

Robe: rose d'intensité variable;

Nez: délicat, parfois avec des notes d'agrumes et de petits fruits rouges;

Bouche: de caractère brut nature à demi-sec, fraîche, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

21. «Garda» Bianco de la catégorie des vins mousseux de qualité (méthode classique)

Mousse: fine et persistante;

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: bouquet issu de la fermentation en bouteille, charpenté, persistant;

Bouche: de caractère brut nature à extra sec, savoureuse, de bonne structure, fraîche, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

22. «Garda» Pinot Grigio de la catégorie des vins mousseux de qualité (méthode classique)

Mousse: fine, persistante;

Robe: jaune paille, parfois avec des reflets cuivrés ou légèrement rosés;

Nez: caractéristique de la fermentation en bouteille, fin, ample et persistant;

Bouche: de caractère brut nature à demi-sec, fraîche, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

23. «Garda» Rosé de la catégorie des vins mousseux de qualité (méthode classique)

Mousse: fine et persistante;

Robe: rose d'intensité variable;

Nez: au bouquet fin, ample, caractéristique de la fermentation en bouteille;

Bouche: de caractère brut nature à extra sec, savoureuse, de bonne structure et fraîche;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

24. «Garda» Bianco Frizzante

Mousse: fine, évanescente;

Robe: jaune paille d'intensité variable, tirant parfois sur le jaune verdâtre;

Nez: fin, avec des notes de fruits exotiques et parfois à chair blanche;

Bouche: de caractère sec à moelleux, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol. dont au moins 10 % vol. acquis;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

25. «Garda» Garganega Frizzante

Mousse: fine, évanescente;

Robe: jaune paille d'intensité variable, tirant parfois sur le jaune verdâtre;

Nez: fin, avec des notes de fruits exotiques;

Bouche: de caractère sec à moelleux, harmonieuse et savoureuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol. dont au moins 10 % vol. acquis;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

26. «Garda» Pinot Grigio Frizzante

Mousse: fine, évanescente;

Robe: jaune paille, parfois avec des reflets cuivrés ou légèrement rosés;

Nez: fin, avec des notes de fleurs blanches;

Bouche: de caractère sec à moelleux, harmonieuse et savoureuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

27. «Garda» Chardonnay Frizzante

Mousse: fine, évanescente;

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: fin, avec des notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche;

Bouche: de caractère sec à moelleux, harmonieuse et savoureuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %;

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

28. «Garda» Rosé Frizzante

Mousse: fine, évanescente;

Robe: rose d'intensité variable;

Nez: fin, avec des notes de petits fruits rouges;

Bouche: de caractère sec à moelleux, harmonieuse, savoureuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

–

b. *Rendements maximaux*

1. «Garda» Bianco, «Garda» avec mention du cépage à raisins blancs, y compris les bicépages

18 000 kilogrammes de raisins par hectare.

2. «Garda» Spumante, «Garda» Spumante de qualité, «Garda» Frizzante, tous à base de raisins blancs

18 000 kilogrammes de raisins par hectare.

3. «Garda» Rosso, «Garda» avec mention du cépage à raisins noirs, y compris les bicépages

15 000 kilogrammes de raisins par hectare.

4. «Garda» Rosé Spumante, «Garda» Rosé Spumante de qualité et «Garda» Rosé Frizzante

15 000 kilogrammes de raisins par hectare.

5. «Garda» Bianco Passito, «Garda» Rosso Passito

11 700 kilogrammes de raisin à l'hectare.

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins bénéficiant de l'AOP «Garda» comprend des parties des provinces de Vérone, Brescia et Mantoue dans les régions de la Vénétie et de la Lombardie. Elle est délimitée comme suit:

— dans la province de Vérone, l'ensemble du territoire des communes suivantes: 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 et Tregnago, ainsi que certaines parties du territoire des communes 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, Vérone, Vestenanuova et Villafranca;

— dans la province de Mantoue, l'ensemble du territoire des communes suivantes: Monzambano et Ponti sul Mincio et certaines parties du territoire des communes de: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino et Volta Mantovana;

— dans la province de Brescia, l'ensemble du territoire des communes suivantes: 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 et Sirmione.

7. **Cépages principaux**

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 Gentile 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. **Description du ou des liens**

8.1. *AOP «Garda» – pour toutes les catégories (vin, vin mousseux, vin mousseux de qualité et vin pétillant)*

Informations sur la zone géographique

Facteurs naturels contribuant au lien

Le lac de Garde est le plus grand lac d'Italie, avec une superficie d'environ 370 km². À la frontière entre trois régions, à savoir la Lombardie (province de Brescia), la Vénétie (province de Vérone) et le Trentin-Haut-Adige (province de Trente), il s'étend parallèlement au fleuve Adige, dont il est séparé par le mont Baldo. Son extrémité septentrionale est étroite et en forme d'entonnoir, tandis que sa partie méridionale est plus large et entourée de collines. Le lac de Garde se trouve dans une zone climatique plus vaste de type continental tempéré comprenant la plaine du Pô et les vallées alpines plus basses, mais les conditions météorologiques locales sont considérablement adoucies par la présence du lac, ce qui crée un climat pouvant être qualifié de subméditerranéen. Le printemps et l'automne sont les saisons les plus pluvieuses, tandis que les étés sont de type méditerranéen, c'est-à-dire principalement secs, sauf durant les orages, qui sont particulièrement fréquents en août. En hiver, les températures sont plus douces que dans les zones environnantes, avec de rares précipitations et, dans des cas exceptionnels, le lac inférieur est nimbé de brouillard. Les rives du lac ne souffrent pratiquement jamais du gel, qui ne se forme qu'à titre exceptionnel. Le dernier gel remonte à 1706, durant une période de froid général que les historiens appellent le «petit âge de glace».

Le lac de Garde est orienté du nord au sud vers la plaine du Pô, et un grand nombre de ses vents caractéristiques résultent d'une différence de conditions météorologiques entre le lac inférieur et le lac supérieur, apportant des vents tombant des montagnes jusqu'à la plaine le matin et s'élevant vers les montagnes l'après-midi. Le goulet d'étranglement formé par le bassin du lac influe sur l'apparition de vents, dont beaucoup sont périodiques, voire quotidiens.

Au sud du lac de Garde, entre Vérone, Mantoue et Brescia, se trouve un grand amphithéâtre morainique, c'est-à-dire une succession de cercles de collines avec de petites surfaces plates, parfois des zones humides, provenant du déplacement et des dépôts de l'ancien grand glacier du lac de Garde. Ces dépôts morainiques ont été formés durant les glaciations de Günz, de Mindel, de Riss et de Würm: les deux glaciations plus anciennes, celles de Günz et de Mindel, ont provoqué la formation de dépôts morainiques très limités, tandis que la glaciation de Riss a donné lieu à l'apparition des cercles morainiques les plus extérieurs et la glaciation de Würm a formé les cercles plus intérieurs.

8.2. *AOP «Garda» – pour toutes les catégories (vin, vin mousseux, vin mousseux de qualité et vin pétillant)*

Informations sur la zone géographique

Facteurs historiques et humains contribuant au lien

Sur les terres entourant le lac de Garde, l'être humain et le vin sont présents depuis l'époque préhistorique. La plus ancienne charrue a été découverte dans les collines morainiques du lac de Garde, dont la population connaissait bien la vigne sauvage et probablement aussi le vin, 5 000 ans avant Jésus-Christ.

On peut dire que l'intégralité de la zone de production de l'appellation d'origine protégée «Garda» est une zone viticole, en particulier dans les zones méridionales et centrales sur les deux rives du lac, dont la région de Vénétie est la plus productive, tant du point de vue de la superficie des plantations de vigne que de la production.

Cette vaste zone viticole est le résultat d'une combinaison de plusieurs traditions et spécificités qui ont été rassemblées dans le cahier des charges en vigueur et qui définissent en détail les aspects techniques et relatifs à la production, tels que la base ampélographique, les systèmes de culture et les pratiques œnologiques, sur la base d'une production exclusivement axée sur la qualité dans laquelle la diversité géomorphologique allant des ondulations morainiques basses aux hautes collines en terrasses est prise en considération :

— la base ampélographique des vignobles est le fruit d'une longue sélection effectuée par les viticulteurs, plus particulièrement dans la partie lombarde de l'appellation, où le Trebbiano di Lugana, le Merlot et le Marzemino sont plus largement cultivés, tandis que la partie véronaise cultive principalement le Garganega, le Pinot Grigio et le Corvina Veronese. Le Chardonnay et le Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Carmenere) sont, quant à eux, cultivés à parts égales.

— les modes de conduite, les distances de plantation et les systèmes de taille visent à obtenir la disposition des vignes la plus rationnelle et optimale pour la gestion des opérations de culture, en fonction de la qualité spécifique du cépage et du type de production œnologique. Cela a abouti à la généralisation du palissage sur *pergoletta* (petite pergola) dans la région véronaise, avec des distances de plantation allant de 3 à 4 m d'écartement entre les rangs et de 0,6 à 1 m sur un même rang, l'espace entre les rangs étant entièrement recouvert de végétation, et, dans la région lombarde, au classique palissage en espalier étroit avec des distances de plantation de 2,5 m entre les rangs et de 1 m sur un même rang;

— les pratiques relatives à la production des vins sont celles qui ont été traditionnellement consolidées tout au long du XX^{e} siècle pour la vinification en blanc et en rouge des vins tranquilles, comme ont été consolidées au fil du temps les pratiques relatives au passerillage sur souche ou après la récolte des raisins, pour les raisins blancs et noirs destinés à la vinification et à l'affinage des vins de type Passito et, en partie, à la production de vins tranquilles. Plus récemment, les pratiques de production des vins pétillants et mousseux se sont rapidement répandues sur l'ensemble de la zone.

8.3. *AOP «Garda» – Catégorie «vin»*

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

D'un point de vue analytique et organoleptique, les vins de l'AOP «Garda» présentent des caractéristiques spécifiques qui permettent de déterminer et de caractériser l'interaction entre le milieu géographique et le cépage. Trois cépages sont majoritairement utilisés pour la production de raisins blancs (Garganega, Chardonnay et Pinot Grigio) et trois autres sont les plus largement utilisés pour la production de raisins noirs (Corvina, Merlot et Cabernet).

Dans la catégorie des vins (1), les types blancs et rouges présentent des propriétés chimiques et physiques équilibrées ainsi que des caractéristiques organoleptiques typiques du microclimat et des moraines de la région du lac de Garde, qui se traduisent par des arômes intenses, essentiellement floraux et par un goût frais et traditionnellement doux.

En particulier, dans la catégorie des vins (1) portant mention d'un cépage blanc, en ce qui concerne les trois types les plus produits, le Garganega présente des notes sensorielles liées à un goût riche, même après un long vieillissement, avec des arômes tertiaires caractérisés par des notes de soufre, en particulier lorsque les raisins proviennent des sols d'origine volcanique des zones les plus orientales du territoire de l'appellation. Pour ce qui du Chardonnay, dont la culture est répandue dans les vignobles à maturation précoce sur les sols morainiques faisant face au lac, les notes sensorielles les plus prononcées sont liées à l'association olfactive et gustative, caractérisée par un parfum floral intense conjugué à une forte saveur. Quant au Pinot Grigio il présente toujours des notes prononcées typiques du cépage, cultivé surtout dans les vallées de sols morainiques glaciaires les plus profondes jusqu'à des altitudes élevées qui permettent aux raisins de mûrir plus longtemps, en développant une plus grande acidité avec des notes sensorielles liées à la persistance d'arômes floraux plus délicats et un goût consistant. Quand son vieillissement est plus long, il arbore une couleur plus intense avec des nuances roses/cuivre.

En particulier, dans la catégorie des vins (1) portant mention d'un cépage noir, en ce qui concerne les trois types les plus produits, le Merlot présente des notes sensorielles principalement liées aux arômes floraux et fruités qui confèrent au vin une élégance ainsi qu'un nez et une bouche équilibrés, y compris lorsqu'il est affiné plus longtemps dans des petits fûts. Le Merlot est cultivé dans toutes les zones morainiques vallonnées du lac, dans des sols moyennement profonds, avec un squelette moyen. Pour ce qui du Cabernet, et en particulier du Cabernet Sauvignon, sa culture est limitée aux zones vallonnées situées plus au sud du lac, où une plus grande fertilité peut être obtenue dans des sols plus profonds. Les vins sont caractérisés par un parfum et un goût épicés prononcés, peu herbacés, mais avec des notes phénoliques intenses allant du cuir au chocolat, surtout lorsqu'il est affiné dans des petits fûts. Le Corvina est largement cultivé, de la rive orientale du lac jusqu'aux vallées et aux zones montagneuses de la province de Vérone. Les caractéristiques de ce cépage local sont bien connues et très marquées et leur réputation mondiale s'est bâtie dans cette zone viticole.

8.4. *AOP «Garda» – Catégorie des vins mousseux et des vins mousseux de qualité*

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

Dans la catégorie des vins mousseux (4), les vins «Garda» des types Bianco, y compris ceux portant mention du cépage Pinot Grigio, et les vins «Garda» des types Rosé, produits principalement selon la méthode Charmat à partir de vins de base d'autres appellations reclassées, pour la plupart issus d'un seul cépage, sont des vins mousseux, fruités et savoureux, faciles à boire en raison de leur douceur.

Dans la catégorie des vins mousseux de qualité (5), les vins «Garda» de types Bianco et Rosé sont principalement produits selon la méthode traditionnelle de prise de mousse à partir d'un vin de base généralement constitué d'un assemblage de cépages sélectionnés, produisant des vins riches et complexes après une longue période de vieillissement sur lies.

8.5. *AOP «Garda» – Catégorie des vins pétillants*

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

Dans la catégorie des vins pétillants (8), les vins «Garda» des types Bianco, y compris ceux portant mention d'un cépage tel que le Garganega, le Pinot Grigio ou le Chardonnay, et les vins «Garda» des types Rosé sont des vins pétillants simples, fruités et frais, prêts à boire et présentant des caractéristiques organoleptiques typiques du cépage utilisé.

9. **Autres conditions essentielles**

Vinification et transformation des vins mousseux

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

1. Le processus de vinification des raisins, y compris leur séchage par n'importe quelle méthode, doit avoir lieu dans la zone de production délimitée.

Pour tenir compte des endroits où la production a traditionnellement lieu, ces opérations peuvent être effectuées sur l'ensemble du territoire des provinces de Brescia, Mantoue et Vérone.

Ces opérations peuvent également être effectuées dans des chais et par des coopératives viticoles situés dans les communes de Gambellara et Montecchio Maggiore, à condition qu'ils produisent du vin à partir de raisins provenant de vignobles adaptés à la production de vins sous la présente appellation et qu'ils soient en mesure de le démontrer à l'organisme de contrôle compétent à la date d'approbation du présent cahier des charges.

2. La transformation en vins mousseux et pétillants, y compris les pratiques œnologiques de prise de mousse, de stabilisation et d'édulcoration pour les types pour lesquels ces opérations sont autorisées, peut être effectuée sur l'ensemble du territoire administratif des régions de Lombardie et de Vénétie et des zones limitrophes de ces régions.

Étiquetage et conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage et la présentation des vins «Garda» Bianco Spumante ne doivent pas porter le mot «bianco» (blanc). En cas d'utilisation de la mention «Millesimato» (millésime), l'année de production des raisins doit également être indiquée.

En ce qui concerne le conditionnement, le vin bénéficiant de l'AOP «Garda» doit être vendu dans des bouteilles en verre d'un volume nominal maximal de 5 litres et de 18 litres au maximum pour le vin mousseux.

À l'exception des types «Garda» mousseux et Passito, des contenants d'un matériau autre que le verre peuvent être utilisés, constitués d'une poche en plastique composée de plusieurs couches de polyéthylène ou de polyester, placée dans une boîte en carton ou tout autre matériau rigide, dans des volumes d'au moins 2 litres et de 12 litres au maximum.

Seuls les vins «Garda» des types Bianco, Rosso et Rosé peuvent être mis à la consommation dans des fûts en acier inoxydable d'une capacité de 20, 25 et 30 litres.

Lien vers le cahier des charges

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