C/2024/3411

28.5.2024

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2024/3411)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«**Garda**»

PDO-IT-A1320-AM02

Data do pedido: 9.2.2017

1. Disposições aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 – Alteração não menor

2. Descrição e motivos da alteração

2.1. *Introdução de novos tipos de vinho*

Descrição: Aditam-se três novos tipos de vinho, Garda Bianco, Garda Rosso e Garda Rosé, incluindo o Passito (vinho de uvas passas), às seguintes categorias: vinho espumante natural, vinho espumante de qualidade e vinho frisante natural para os tipos branco e rosé. Está igualmente prevista a inclusão na categoria vinho frisante natural dos tipos de vinhos com especificação de casta, como a *garganega*, a *chardonnay* e a *pinot-grigio*; esta última pode também ser espumante.

Motivos: Estes três novos tipos de vinho são aditados para permitir principalmente a produção de vinho espumante natural e de vinho frisante natural como expressão de toda a região vitícola de Garda, e as quantidades produzidas serão igualmente aumentadas para satisfazer a procura dos mercados internacionais. Os três novos tipos de vinho, consoante as categorias de vinho, são os seguintes:

1. Garda Bianco nas categorias «Vinho» (1), «Vinho espumante natural» (4), «Vinho espumante de qualidade» (5) e «Vinho frisante natural» (8);

2. Garda Rosé/Rosato nas categorias «Vinho espumante natural» (4), «Vinho espumante de qualidade» (5) e «Vinho frisante natural» (8);

3. Garda Rosso apenas na categoria «Vinho» (1).

Na categoria «Vinho frisante natural» (8), é permitida a indicação das castas *garganega*, *chardonnay* e *pinot-grigio*.

Partes afetadas pela alteração: todos os artigos do caderno de especificações e os pontos 4, «Descrição dos vinhos», 5.2, «Rendimentos máximos», e 7, «Principais castas de uva de vinho», do documento único.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Supressão de dois tipos com indicação da casta*

Descrição: Suprimem-se dois tipos com indicação da casta, a saber, *tocai-friulano* (sinónimo *tai* ou *tuchì*) e *barbera*.

Motivos: Os tipos *tocai-friulano* (sinónimo *tai* ou *tuchì*) e *barbera* não foram reivindicados nem utilizados no âmbito da DOP Garda, pelo que foram suprimidos.

Partes afetadas pela alteração: artigos 1.º, 2.º e 6.º do caderno de especificações e pontos 4, «Descrição dos vinhos», 5.2, «Rendimentos máximos», e 7, «Principais castas de uva de vinho», do documento único.

2.3. *Utilização de sinónimos das castas cabernet e riesling*

Descrição: Para simplificar, os vinhos produzidos a partir de uvas *riesling-italico* e/ou *riesling* B são designados por «riesling» e os vinhos de uvas *cabernet-sauvignon* e/ou *cabernet-franc* e/ou *carmenere* são designados por «cabernet».

Motivos: Precisa-se que o tipo com indicação da casta *cabernet* pode ser fabricado a partir das uvas *cabernet-sauvignon*, *cabernet-franc* e *carmenere* e que o tipo com indicação da casta *riesling* pode ser produzido a partir das uvas *riesling* B e *riesling-italico*.

Partes afetadas pela alteração: todos os artigos pertinentes do caderno de especificações e ponto 7, «Principais castas de uva de vinho», do documento único.

2.4. *Introdução de um tipo bivarietal*

Descrição: Introduz-se um tipo bivarietal, com a indicação de duas castas da mesma cor.

Motivos: As castas que podem ser utilizadas para o tipo bivarietal constam do artigo 1.º, alínea a). As castas utilizadas têm de ser da mesma cor. O tipo bivarietal já é amplamente utilizado e certificado sob outros nomes correspondentes para vinhas e castas que também são adequadas para a DOP Garda, em especial na província de Verona.

Partes afetadas pela alteração: artigo 2.º do caderno de especificações.

2.5. *Supressão da subzona «Classico»*

Descrição: Suprime-se a subzona «Classico».

Motivos: A subzona «Classico», que é suprimida, referia-se exclusivamente à parte da região vitícola da DOP Garda constituída pela província de Bréscia, já inteiramente abrangida pela DOP «Riviera del Garda Bresciano».

Partes afetadas pela alteração: artigo 3.º do caderno de especificações e ponto 6, «Área geográfica delimitada», do documento único.

2.6. *Alteração da combinação de castas do Garda Bianco e Rosso*

Descrição: No caso do tipo Garda Bianco, pelo menos 50 % da combinação de castas deve ser constituída pelas seguintes castas: *garganega*, *trebbiano*, *chardonnay* e *pinot-grigio*, isoladamente ou em combinação; no caso dos tipos Garda Rosso e Garda Rosé, pelo menos 50 % da combinação de castas deve ser constituída por uvas *corvina*, *merlot*, *cabernet* ou *pinot-noir*, isoladamente ou em combinação.

Motivos: Para o Garda Bianco, as quatro principais castas de uva branca cultivadas na área da denominação são a *garganega*, a *trebbiano*, a *chardonnay* e a *pinot-grigio*, enquanto as castas *corvina*, *merlot* e *cabernet* são as três principais castas de uva preta cultivadas nessa área para o Garda Rosso. Acrescenta-se a casta *pinot-nero* a estas três, uma vez que as suas qualidades a tornam adequada para o vinho espumante natural.

Partes afetadas pela alteração: artigo 2.º do caderno de especificações.

2.7. *Alteração dos rendimentos das uvas por hectare*

Descrição: Aumentam-se os rendimentos máximos das uvas por hectare, em especial para as principais castas mais cultivadas na região vitícola veronesa da DOP Garda.

Castas de uva branca:

de 16 a 18 toneladas por hectare para a *garganega*;

de 12 a 15 toneladas por hectare para a *pinot-grigio*;

de 12 a 15 toneladas por hectare para a *chardonnay*.

Castas de uva preta:

de 13 a 15 toneladas por hectare para a *corvina*;

de 12 a 15 toneladas por hectare para a *cabernet*;

de 13 a 15 toneladas por hectare para a *merlot*.

Para os tipos Garda Bianco, Garda Rosso e Garda Rosé, o rendimento das uvas por hectare foi ajustado com base nos rendimentos máximos de produção das duas castas principais em termos de cultivo, ou seja, a *garganega* para o Garda Bianco, com 18 toneladas por hectare, e a *corvina* ou *merlot* para os Garda Rosso e Rosé, com 15 toneladas por hectare.

Motivos: Os rendimentos das uvas por hectare são aumentados, no máximo, em 15 %. Este aumento da produção de uvas é necessário para adaptar a produção de vinho aos rendimentos reais e às alterações climáticas, respeitando simultaneamente as plantações de vinhas existentes. Isto é particularmente válido para a zona de Verona, que representa 80 % da região vitícola de toda a DOP Garda. Mais especificamente, o rendimento das castas de uva branca aptas para a produção do vinho de base para vinho espumante, principalmente a *garganega*, teve de ser adaptado em primeiro lugar, seguido das outras castas mais internacionais incluídas na mistura, como a *chardonnay* e a *pinot-grigio*. No caso das uvas pretas, o ajustamento do rendimento por hectare justifica-se principalmente por alterações na gestão das vinhas, que implicam um aumento da densidade de plantação por hectare. Os tipos Garda Bianco e Garda Rosé são os mais adequados para serem transformados em vinhos frisantes e espumantes.

Partes afetadas pela alteração: artigo 4.º do caderno de especificações e ponto 5, «Rendimentos máximos», do documento único.

2.8. *Práticas de cultivo do Passito Bianco e do Passito Rosso*

Descrição: Para os tipos Passito Bianco e Passito Rosso, é permitida a triagem das uvas colhidas na vinha até 65 % da produção máxima de uvas por hectare prevista para cada casta.

Motivos: A triagem das uvas na vinha é uma prática enológica tradicional na região de Garda. Só é autorizada para os tipos Passito Bianco e Passito Rosso da DOP Garda.

A prática tradicional de triagem na vinha, para as uvas vindimadas destinadas exclusivamente à produção de Passito Bianco e Passito Rosso, consiste na seleção dos cachos de uvas mais adequados para secagem (ou seja, cachos intactos e relativamente soltos) nas instalações adequadas.

Partes afetadas pela alteração: artigo 4.º do caderno de especificações e ponto 5.2, «Rendimentos máximos», do documento único.

2.9. *Secagem de uvas para vinhos Passito*

Descrição: A secagem é adicionada como processo de vinificação.

Motivos: Na zona de vinificação de Garda, a secagem das uvas é considerada uma prática tradicional.

Partes afetadas pela alteração: artigo 5.º do caderno de especificações.

2.10. *Derrogação para a vinificação*

Descrição: Os processos de vinificação podem igualmente ser efetuados por adegas e cooperativas vinícolas situadas no município de Montecchio Maggiore, como já acontecia no município de Gambellara.

Motivos: A inclusão do município de Montecchio Maggiore foi solicitada por um grupo de cooperativas vinícolas que racionalizaram as suas instalações de vinificação através de fusões.

Partes afetadas pela alteração: artigo 5.º do caderno de especificações e ponto 9, «Outras condições essenciais», do documento único.

2.11. *Aumento do rendimento das uvas/vinho*

Descrição: Apenas para dois tipos de vinho, a saber, a DOP Garda Bianco e a DOP Garda Garganega, estabelece-se um aumento do rendimento de uvas/vinho de 70 % para 75 %, nomeadamente para a produção de vinhos espumantes e frisantes.

Motivos: Na zona de Verona, um rendimento de 75 % de uva/vinho é considerado um parâmetro técnico bem estabelecido para a casta *garganega*. Consequentemente, este rendimento é ajustado tanto para o tipo DOP Garda Garganega como para o tipo DOP Garda Bianco, para o qual a casta *garganega* é a mais utilizada.

Partes afetadas pela alteração: artigo 5.º do caderno de especificações.

2.12. *Regras de funcionamento e estabilização para responder ao mercado*

Descrição: Para poder responder ao mercado, são acrescentadas regras sobre a regulamentação e a estabilização da produção.

Motivos: Trata-se de regras para a gestão da produção com base na procura objetiva do mercado, estabelecidas na legislação nacional e da UE.

Partes afetadas pela alteração: artigos 4.º e 5.º do caderno de especificações.

2.13. *Derrogação para a área de produção de vinhos espumantes*

Descrição: No que diz respeito à fermentação secundária dos vinhos espumantes e frisantes, a área de produção é alargada a todo o território administrativo das regiões da Lombardia e do Véneto, bem como às zonas limítrofes dessas regiões.

Motivos: A definição de uma área de produção mais vasta para a fermentação secundária de vinhos espumantes e frisantes satisfaz os requisitos da produção de vinhos espumantes, em consonância com os objetivos de aumento das vendas internacionais de vinho da DOP Garda.

Partes afetadas pela alteração: artigo 5.º do caderno de especificações e ponto 9, «Outras condições essenciais», do documento único.

2.14. *Alteração dos descritores químicos e físicos dos vinhos prontos para consumo*

Descrição: Aditam-se as descrições das características químicas, físicas e organoléticas dos novos tipos, ou seja, Garda Bianco, Garda Rosso e Garda Rosé, discriminadas por categoria («Vinho frisante natural», «Vinho espumante natural» e «Passito»). O mesmo se aplica aos novos tipos com indicação da casta, nomeadamente o Garganega Frizzante, o Pinot Grigio Frizzante, o Pinot Grigio Spumante e o Chardonnay Frizzante. Além disso, alguns descritores demasiado genéricos são alterados e clarificados.

Motivos: As características químicas, físicas e organoléticas de cada tipo e versão, tais como tranquilos, frisantes, espumantes e Passito, foram definidas de forma mais pormenorizada através de descritores e parâmetros químicos e físicos baseados em dados analíticos e comparativos sensoriais objetivos.

Partes afetadas pela alteração: artigo 6.º do caderno de especificações e ponto 4, «Descrição dos vinhos», do documento único.

2.15. *Ausência de indicação do ano de produção para os vinhos espumantes e frisantes*

Descrição: Todos os vinhos frisantes e espumantes estão isentos da obrigação de indicar no rótulo o ano de produção.

Motivos: É prática comercial corrente não imprimir o ano vitícola no rótulo dos vinhos frisantes e espumantes.

Partes afetadas pela alteração: artigo 7.º do caderno de especificações e ponto 9, «Outras condições essenciais», do documento único.

2.16. *Condições adicionais relativas à rotulagem*

Descrição: A rotulagem e apresentação dos vinhos Spumante da DOP Garda Bianco não devem ostentar a menção «bianco» (branco).

Motivos: De acordo com a estratégia de comercialização dos vinhos espumantes, apenas deve ser destacada a indicação geográfica «Garda».

Partes afetadas pela alteração: artigo 7.º do caderno de especificações e ponto 9 «Outras condições» do documento único.

2.17. *Introdução no consumo dos vinhos Passito Bianco e Passito Rosso*

Descrição: Os tipos Passito Bianco e Passito Rosso da DOP Garda só podem ser comercializados após 1 de setembro do ano seguinte ao ano vitícola.

Motivos: Trata-se de uma opção puramente qualitativa para os vinhos Passito, em consonância com outras denominações da região de Garda.

Partes afetadas pela alteração: artigo 7.º do caderno de especificações e ponto 9 «Outras condições» do documento único.

2.18. *Disposições específicas de acondicionamento*

Descrição: para além das garrafas de vidro, os distribuidores de sacos em caixa e as embalagens metálicas pesadas também podem ser utilizados como recipientes e materiais.

Motivos: No contexto do comércio internacional e da diversidade dos mercados, a utilização de recipientes que não sejam garrafas de vidro constitui uma resposta política necessária.

Partes afetadas pela alteração: artigo 8.º do caderno de especificações e ponto 9, «Outras condições», do documento único.

2.19. *Aditamento de uma descrição da relação com o ambiente*

Descrição: Adita-se um parágrafo ao nexo causal entre a qualidade, as características do produto, o meio geográfico e os fatores naturais e humanos, definindo as características do produto para cada categoria específica de vinho.

Motivos: Para explicar as novas categorias em relação aos diferentes tipos, definem-se as características do vinho, bem como a relação com o ambiente para completar a descrição existente no texto em vigor.

Partes afetadas pela alteração: artigo 9.º do caderno de especificações e ponto 8, «Descrição da(s) relação(ões)» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Garda

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
4. Vinho espumante natural
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante natural

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Garda Bianco

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, tendendo por vezes para o amarelo-esverdeado;

Aroma: delicado, fino, com fragrância de flores e/ou fruta branca;

Sabor: entre o seco e o meio-seco, harmonioso, cheio, de fruta branca, por vezes meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Garda Garganega (com indicação da casta de uvas brancas, incluindo bivarietais)

Cor: amarelo-palha, tendendo, por vezes, para o amarelo-esverdeado;

Aroma: agradável, fino, com notas de fruta branca;

Sabor: fresco, harmonioso, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. Garda Pinot Bianco (com indicação da casta de uvas brancas)

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Aroma: agradável, com notas de fruta branca e, por vezes, também de ervas aromáticas;

Sabor: fresco, sápido, harmonioso, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. Garda Pinot Grigio (com indicação da casta de uvas brancas, incluindo bivarietais)

Cor: amarelo-palha, por vezes com reflexos acobreados ou ligeiramente rosados;

Aroma: agradável, fino, com notas de fruta branca;

Sabor: fresco, harmonioso, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Garda Chardonnay (com indicação da casta de uvas brancas, incluindo bivarietais)

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Aroma: agradável, com notas de flores brancas e frutos exóticos;

Sabor: fresco, sápido, harmonioso, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

6. Garda Riesling (com indicação da casta de uvas brancas)

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Aroma: agradável, com notas de citrinos e, por vezes, também de ervas aromáticas;

Sabor: fresco, harmonioso, persistente, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

7. Garda Cortese (com indicação da casta de uvas brancas)

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Aroma: agradável, fino, com notas de fruta branca;

Sabor: fresco, equilibrado, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

8. Garda Sauvignon (com indicação da casta de uvas brancas)

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Aroma: delicado, ligeiramente aromático;

Sabor: intenso, sápido, seco a meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

9. Garda Bianco Passito

Cor: amarelo-dourado de intensidade variável;

Aroma: intenso, com notas de fruta branca seca, características da secagem parcial;

Sabor: entre o seco e o doce, harmonioso, persistente, por vezes ligeiramente aromático;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 14 % vol., dos quais, no mínimo, 12 % vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 28 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

10. Garda Rosso

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Aroma: vinoso, com fragrância de compota de frutos vermelhos;

Sabor: harmonioso, moderadamente ácido, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 21 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

11. Garda Cabernet (com indicação da casta de uvas pretas)

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Aroma: vinoso, com fragrância de frutos vermelhos, por vezes ligeiramente herbácea;

Sabor: harmonioso, por vezes ligeiramente tânico, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 21 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (com indicação da casta de uvas pretas)

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Aroma: intenso, com fragrância de frutos vermelhos, por vezes ligeiramente especiado e com possíveis notas vegetais;

Sabor: harmonioso, por vezes ligeiramente tânico, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 21 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

13. Garda Merlot (com indicação da casta de uvas pretas)

Cor: vermelho-rubi, por vezes intenso;

Aroma: vinoso, com fragrância de compota de frutos vermelhos;

Sabor: cheio, harmonioso, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 21 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

14. Garda Pinot Nero (com indicação da casta de uvas pretas)

Cor: vermelho-rubi, por vezes pálido, com possíveis tonalidades alaranjadas;

Aroma: fino, com perfume de pequenos frutos silvestres, por vezes especiado;

Sabor: seco, harmonioso e persistente;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

15. Garda Marzemino (com indicação da casta de uvas pretas)

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Aroma: intenso com cheiro de compota de frutos vermelhos, por vezes especiado;

Sabor: harmonioso, persistente, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

16. Garda Corvina (com indicação da casta de uvas pretas)

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Aroma: delicado, com aromas de compota de frutos vermelhos;

Sabor: harmonioso e equilibrado, entre o seco e o meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 21 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

17. Garda Rosso Passito

Cor: vermelho-rubi, por vezes com reflexos de vermelho-granada;

Aroma: intenso, com notas distintivas de frutos vermelhos secos, por vezes especiado;

Sabor: seco a doce, agradável, aveludado, harmonioso, encorpado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 14 % vol., dos quais, no mínimo, 12 % vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 28 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

18. Garda Bianco Spumante

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, tendendo, por vezes, para o esverdeado;

Aroma: perfumado, com notas frutadas de maçã/pera quando produzido pelo método Charmat;

Sabor: de «bruto natural» a «meio-seco», fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha, por vezes com reflexos acobreados ou ligeiramente rosados;

Aroma: fino, cheio, persistente;

Sabor: de «bruto natural» a «meio-seco», fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

20. Garda Rosé Spumante

Espuma: fina e persistente;

Cor: rosa de intensidade variável;

Aroma: delicado, por vezes com notas de citrinos e de pequenos frutos vermelhos;

Sabor: de «bruto natural» a «meio-seco», fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

21. Vinho espumante de qualidade Garda Bianco (método clássico)

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Aroma: *bouquet* proveniente da fermentação em garrafa, encorpado, persistente;

Sabor: de «bruto natural» a extrasseco, sápido, bem estruturado, fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

22. Vinho espumante de qualidade Garda Pinot Grigio (método clássico)

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha, por vezes com reflexos acobreados ou ligeiramente rosados;

Aroma: característico da fermentação em garrafa, fino, amplo e persistente;

Sabor: de «bruto natural» a «meio-seco», fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

23. Vinho espumante de qualidade Garda Rosé (método clássico)

Espuma: fina e persistente;

Cor: rosa de intensidade variável;

Aroma: *bouquet* fino e amplo característico da fermentação em garrafa;

Sabor: de «bruto natural» a extrasseco, sápido, bem estruturado e fresco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

24. Garda Bianco Frizzante

Espuma: fina, evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, tendendo por vezes para o amarelo-esverdeado;

Aroma: fino, com notas de frutos exóticos e, por vezes, frutos de polpa branca;

Sabor: seco a meio-doce, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 % vol., dos quais, no mínimo, 10 % vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

25. Garda Garganega Frizzante

Espuma: fina, evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, tendendo por vezes para o amarelo-esverdeado;

Aroma: fino, com notas de frutos exóticos;

Sabor: seco a meio-doce, harmonioso e sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 % vol., dos quais, no mínimo, 10 % vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Espuma: fina, evanescente;

Cor: amarelo-palha, por vezes com reflexos acobreados ou ligeiramente rosados;

Aroma: fino, com notas de flores brancas;

Sabor: seco a meio-doce, harmonioso e sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Espuma: fina, evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Aroma: fino, com notas de flores brancas e de fruta branca;

Sabor: seco a meio-doce, harmonioso e sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

28. Garda Rosé Frizzante

Espuma: fina, evanescente;

Cor: rosa de intensidade variável;

Aroma: fino, com notas de pequenos frutos vermelhos;

Sabor: seco a meio-doce, harmonioso, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

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

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	
Acidez total mínima	5,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

–

b. *Rendimentos máximos*

1. Garda Bianco, Garda com indicação da casta de uvas brancas, incluindo bivarietais

   18 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Garda Spumante, Garda Spumante de qualidade, Garda Frizzante, todos produzidos com uvas brancas

   18 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Garda Rosso, Garda com indicação da casta de uvas pretas, incluindo bivarietais

   15 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Garda Rosé Spumante, Garda Rosé Spumante de qualidade e Garda Rosé Frizzante

   15 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

   11 700 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção dos vinhos da denominação de origem controlada Garda compreende partes das províncias de Verona, Bréscia e Mântua, nas regiões de Véneto e Lombardia. Delimita-se da seguinte forma:

— na província de Verona, todo o território dos seguintes municípios: 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 e Tregnago, e partes do território dos municípios 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 e Villafranca,

— na província de Mântua, todo o território dos seguintes municípios: Monzambano e Ponti sul Mincio e partes do território dos municípios de: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana,

— na província de Bréscia, todo o território dos seguintes municípios: 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 e Sirmione.

7. **Principais castas de uva de vinho**

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

Croatina 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-santo-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 R

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. **Descrição da relação**

8.1. *«DOP Garda» – para todas as categorias («Vinho», «Vinho espumante natural», «Vinho espumante de qualidade» e «Vinho frisante natural»)*

Pormenores da área geográfica

Fatores naturais relevantes para a relação

O lago de Garda é o maior lago italiano, com uma superfície de cerca de 370 km². Situado entre três regiões, a saber, Lombardia (província de Bréscia), Véneto (província de Verona) e Trentino-Alto Ádige (província de Trento), o lago é paralelo ao rio Ádige, do qual está separado pelo monte Baldo. A extremidade norte é estreita e em forma de funil, ao passo que a parte sul é mais vasta e rodeada de colinas. O lago de Garda situa-se numa zona de clima continental temperado mais vasta que compreende o vale do Pó e os vales alpinos mais baixos, mas as condições locais são significativamente atenuadas pela presença do lago, resultando num clima que pode ser definido como submediterrânico. A primavera e o outono são as épocas mais chuvosas, ao passo que os verões são de tipo mediterrânico, geralmente secos, exceto durante as tempestades, que são especialmente frequentes em agosto. No inverno, as temperaturas são mais amenas do que nas zonas circundantes, com escassa pluviosidade, e, em raras ocasiões, o nevoeiro envolve a parte inferior do lago. As margens quase nunca são afetadas por geadas, que ocorrem apenas excecionalmente. A última geada ocorreu em 1706, durante um período de frio geral a que os historiadores chamam a «mini-idade do gelo».

O Garda é um lago orientado de norte para sul em direção ao vale do Pó, pelo que muitos dos ventos típicos são o resultado da diferença de condições meteorológicas entre o lago inferior e o lago superior, que faz com que os ventos desçam das montanhas para a planície de manhã e subam para as montanhas à tarde. O estrangulamento formado pela bacia do lago influencia o aparecimento de ventos, muitos dos quais são periódicos ou mesmo diários.

A sul do lago de Garda, entre Verona, Mântua e Bréscia, existe um grande anfiteatro morénico, ou seja, uma sucessão de círculos acidentados com pequenas zonas planas, em alguns casos zonas húmidas, resultantes do transporte e depósitos do grande glaciar de Garda. Estes depósitos morénicos formaram-se durante as glaciações de Günz, Mindel, Riss e Würm: as duas mais antigas, de Günz e Mindel, deram origem a depósitos morénicos muito limitados, ao passo que a glaciação de Riss resultou nos círculos morénicos mais periféricos e a glaciação de Würm formou os mais interiores.

8.2. *«DOP Garda» – para todas as categorias («Vinho», «Vinho espumante natural», «Vinho espumante de qualidade» e «Vinho frisante natural»)*

Pormenores da área geográfica

Fatores históricos e humanos que contribuem para a relação

Nas terras em torno do lago de Garda, os seres humanos e o vinho estão presentes desde tempos pré-históricos. O arado mais antigo feito por mãos humanas foi exumado das colinas morénicas do lago de Garda, onde, cinco mil anos antes de Cristo, as pessoas estavam familiarizadas com a vinha selvagem e, provavelmente, também com o vinho.

Pode dizer-se que toda a área de produção da denominação de origem protegida «Garda» é uma região vitícola, nomeadamente nas zonas meridionais e centrais de ambos os lados do lago, sendo a região do Véneto a mais produtiva, tanto em termos de superfície plantada com vinha como em termos de produção.

Esta grande região vitícola resulta de uma combinação de várias tradições e especificidades que foram reunidas no atual caderno de especificações e que definem pormenorizadamente os aspetos técnicos e de produção, tais como a combinação de castas, os sistemas de cultivo e as práticas vitivinícolas, com base numa produção exclusivamente orientada para a qualidade, que tem em conta o intervalo geomorfológico que vai das baixas ondulações morénicas às altas colinas em socalcos:

— a combinação de castas nas vinhas é o resultado da seleção humana a longo prazo, mais especificamente na parte da denominação referente à Lombardia, onde as castas *trebbiano-di-lugana*, *merlot* e *marzemino* são mais cultivadas, sendo mais frequentes na parte veronesa as castas *garganega*, *pinot-grigio* e *corvina-veronese*, embora com uma percentagem igual de *chardonnay* e *cabernet* (*cabernet-sauvignon*, *cabernet-franc* e *carmenere*).

— os métodos de condução, as distâncias de plantação e os sistemas de poda visam obter a melhor e mais racional disposição das vinhas para a gestão das operações de cultivo, em função da qualidade específica da casta e do tipo de produção enológica. Tal conduziu à propagação da condução em pérgula (*pergoletta*) na zona veronesa, com distâncias de plantação de 3 m a 4 m entre linhas e de 0,6 m a 1 m na linha, estando a entrelinha totalmente coberta por vegetação, e da latada estreita clássica na região da Lombardia, com distâncias de plantação de 2,5 m entre as linhas e de 1 m na linha;

— as práticas relativas à produção de vinhos são as tradicionalmente consolidadas ao longo do século XX para a vinificação em branco e tinto de vinhos tranquilos, bem como as relativas à secagem na vinha ou após a vindima das uvas, nomeadamente as uvas brancas e pretas utilizadas para a vinificação e o aperfeiçoamento do tipo Passito e, em parte, para a produção de vinhos tranquilos. Mais recentemente, as práticas para a produção de vinhos frisantes e espumantes propagaram-se rapidamente em toda a região.

8.3. *DOP «Garda» – categoria «Vinho»*

Relação causal entre a qualidade, as características do produto e o meio geográfico com os fatores naturais e humanos:

Do ponto de vista analítico e organolético, os vinhos DOP «Garda» apresentam características específicas que permitem identificar e tipificar a interação entre o meio geográfico e a casta. As três castas de uvas brancas mais utilizadas são a *garganega*, a *chardonnay* e a *pinot-grigio*, e as três de uvas pretas são a *corvina*, a *merlot* e a *cabernet*.

Na categoria «Vinho» (1), os tipos branco e tinto apresentam propriedades químicas e físicas equilibradas e características organoléticas típicas do microclima e moreias de Garda, que se traduzem em aromas intensos e predominantemente florais e num sabor fresco e tradicionalmente suave.

Em especial, na categoria «Vinho» (1) com indicação de uma casta branca, no que diz respeito aos três tipos mais produzidos, a *garganega* apresenta notas sensoriais associadas a um sabor rico, mesmo após um longo envelhecimento, com aromas terciários caracterizados por notas de enxofre, especialmente quando as uvas provêm de solos de origem vulcânica das zonas mais orientais da denominação. No caso da *chardonnay*, prevalecente nas vinhas de maturação precoce em solos morénicos virados para o lago, as notas sensoriais mais pronunciadas estão ligadas à combinação olfativa e gustativa, caracterizada por uma fragrância floral marcada, combinada com um sabor forte. A *pinot-grigio* apresenta sempre notas pronunciadas típicas da casta, cultivada sobretudo nos vales mais internos, em solos de moreia glaciária, até altitudes elevadas, que permitem uma maturação mais longa das uvas, desenvolvendo-se mais acidez, com notas sensoriais associadas à persistência de aromas florais mais finos e um sabor pleno. Quando envelhecido durante mais tempo, apresenta uma cor mais intensa, com tonalidades rosadas/acobreadas.

Em especial, na categoria «Vinho» (1) com indicação de uma casta de uva preta, no que diz respeito aos três tipos mais produzidos, a *merlot* apresenta notas sensoriais ligadas principalmente aos aromas florais e frutados que conferem ao vinho elegância e aroma e sabor equilibrados, também quando envelhecido durante mais tempo em pequenos barris. A *merlot* é cultivada em todas as zonas morénicas acidentadas do lago com solos medianamente profundos, com um estrato superficial médio. No caso da *cabernet*, em especial a *cabernet-sauvignon*, o cultivo está limitado a zonas acidentadas mais a sul do lago, onde é possível obter uma maior fertilidade em solos mais profundos. Os vinhos caracterizam-se por um aroma e sabor especiado acentuado, com pouco aroma herbáceo, mas com aromas fenólicos intensos, que vão do couro ao chocolate, sobretudo quando amadurecidos em pequenos barris. A *corvina* é amplamente cultivada, desde a costa oriental do lago até aos vales e zonas montanhosas da província de Verona. As características específicas desta casta autóctone são bem conhecidas e muito importantes, e desenvolveram a sua reputação mundial nesta região vitícola.

8.4. *DOP «Garda» – categorias «Vinho espumante natural» e «Vinho espumante de qualidade»*

Relação causal entre a qualidade, as características do produto e o meio geográfico com os fatores naturais e humanos:

Na categoria «Vinho espumante natural» (4), os tipos Garda Bianco, nomeadamente com indicação da casta *pinot-grigio*, e os tipos Garda Rosé, produzidos principalmente pelo método Charmat a partir de vinhos de base de outras denominações reclassificadas, na sua maioria a partir de uma única casta, são vinhos espumantes, frutados e sápidos, fáceis de beber devido ao seu sabor suave.

Na categoria «Vinho espumante de qualidade» (5), os tipos Garda Bianco e Garda Rosé são produzidos principalmente através do método tradicional de fermentação secundária a partir de um vinho de base geralmente constituído por uma mistura de castas selecionadas, do qual se obtêm vinhos ricos e complexos após um longo período de envelhecimento sobre borras.

8.5. *DOP «Garda» – categoria «Vinho frisante natural»*

Relação causal entre a qualidade, as características do produto e o meio geográfico com os fatores naturais e humanos:

Na categoria «Vinho frisante natural» (8), os tipos Garda Bianco, nomeadamente com indicação da casta *garganega*, *pinot-grigio* ou *chardonnay*, e os tipos Garda Rosé são vinhos frisantes simples, frutados e frescos, prontos a beber e com características organoléticas típicas da casta utilizada.

9. **Outras condições essenciais**

Vinificação e transformação de vinhos espumantes

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

1. O processo de vinificação das uvas, incluindo a eventual secagem, deve ter lugar na área de produção delimitada.

Para ter em conta os locais tradicionais de produção, essas operações podem ser efetuadas em todo o território das províncias de Bréscia, Mântua e Verona.

Essas operações podem igualmente ser efetuadas em adegas e cooperativas vinícolas situadas nos municípios de Gambellara e Montecchio Maggiore, desde que tenham produzido vinho a partir de uvas provenientes de vinhas aptas para a produção de vinhos com esta denominação e possam demonstrá-lo ao organismo de controlo competente à data de aprovação do presente caderno de especificações.

2. A transformação em vinho espumante e frisante, incluindo as práticas enológicas de fermentação secundária, estabilização e edulcoração para os tipos em que tal é permitido, pode ser efetuada em todo o território administrativo das regiões da Lombardia e do Véneto e das zonas limítrofes dessas regiões.

Rotulagem e embalagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Na rotulagem e apresentação dos vinhos Garda Bianco Spumante não deve figurar a palavra «bianco» (branco). Se for utilizada a menção «Millesimato» (ano de colheita), deve ser igualmente indicado o ano de produção das uvas.

No que diz respeito ao acondicionamento, o vinho da DOP Garda deve ser vendido em garrafas de vidro com um volume nominal máximo de 5 litros, e de 18 litros para o vinho espumante.

Com exceção dos tipos Garda espumante e Passito, podem ser utilizados recipientes de materiais alternativos ao vidro, feitos de polietileno ou poliéster com várias camadas de plástico, acondicionados em caixa de cartão ou de qualquer outro material rígido, em volumes não inferiores a 2 litros nem superiores a 12 litros.

Só os tipos Garda Bianco, Rosso e Rosé podem ser introduzidos no consumo em barris de aço inoxidável com uma capacidade de 20, 25 e 30 litros.

Hiperligação para o caderno de especificações

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