C/2025/4081

22.7.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2025/4081)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Casauria»

PDO-IT-02972

Fecha de la solicitud: 7 de julio de 2023

1. **Nombre que debe registrarse**

Casauria

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado. mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

Casauria y Casauria «Riserva»

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí intenso con matices púrpura sutiles, tirando al granate con la edad.

Fase aromática: frutos rojos maduros y especias, intenso, complejo.

Sabor: seco, pleno, robusto, armonioso, agradablemente tánico, puede ser sápido; a medida que evoluciona, el vino adquiere mayor complejidad y se vuelve más suave.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 %; para la mención «Riserva»: 13,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 24 gramos por litro; para la mención «Riserva»: 26 gramos por litro.

Cuando el vino ha pasado tiempo, o se ha conservado, en recipientes de madera, puede haber sutiles aromas de madera.

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

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

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Normas relativas a la viticultura. Condiciones ambientales naturales

Práctica de cultivo

Los viñedos dedicados a la producción de vino con DOP «Casauria» deben plantarse en colinas o mesetas. Deberán estar situados a una altitud no superior a 500 metros sobre el nivel del mar, excepto en el caso de los viñedos expuestos al mediodía, para los que la elevación máxima es de 600 metros. Los terrenos que no reciben suficiente insolación o que se encuentran en valles húmedos inferiores no son adecuados.

2. Término tradicional protegido «Riserva»

Práctica enológica específica

El vino con denominación de origen protegida «Casauria» y la mención tradicional «Riserva» deben someterse a un período de envejecimiento obligatorio de al menos veinticuatro meses. El período de envejecimiento comienza el 1 de noviembre del año en que se cosechen las uvas.

3. Envejecimiento obligatorio del Casauria

Práctica enológica específica

El vino con denominación de origen protegida «Casauria» debe someterse a un período de envejecimiento obligatorio de al menos dieciocho meses.

4. Densidad de plantación en el viñedo

Práctica de cultivo

La densidad de plantación no podrá ser inferior a 3 500 cepas por hectárea, con vides como único cultivo. Existe una excepción en el caso de las viñas plantadas, o replantadas, para la conducción en parral, para las que la densidad mínima es de 3 200 cepas por hectárea.

5. Porcentaje de rendimiento de uva en vino

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo de uva en vino es del 70 %.

5.2. *Rendimientos máximos:*

1. Casauria y Casauria «Riserva»

63 hectolitros por hectárea

2. Casauria y Casauria «Riserva»

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica definida**

La zona de producción de la DOP «Casauria» comprende toda la demarcación administrativa de los siguientes municipios de la provincia de Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri y Turrivalignani; y partes de la demarcación administrativa de los siguientes municipios de la provincia de Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca y Tocco da Casauria.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Montepulciano N

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *A) Datos de la zona geográfica*

1) *Factores naturales que contribuyen al vínculo:*

La zona geográfica de la denominación Casauria está situada en una zona con condiciones geomorfológicas, edafológicas y climáticas muy diferentes de las de la región circundante. Esto se debe especialmente a su particular relieve y a su proximidad a grandes macizos montañosos.

La zona geográfica delimitada comprende la franja montañosa interior y las faldas de la provincia de Pescara, bordeadas al suroeste por el macizo de la Majella y al noroeste por el macizo de Gran Sasso. Las montañas de los Abruzos son parte de la franja central y sur de los Apeninos y forman el tramo en el que alcanzan su anchura, altitud y densidad máximas. El cultivo de la vid se lleva a cabo en formaciones de colinas compuestas por depósitos del Plio-Pleistoceno que llenaron la cuenca periadriática durante un ciclo sedimentario marino entre el período terciario tardío y el cuaternario temprano, que flanquean las llanuras aluviales areno-arcillosas formadas por el río Pescara. Estas colinas crean un paisaje ondulado, con lomas amplias, casi planas, con pendientes suaves y redondeadas. Casi invariablemente, el suelo tiene el nivel adecuado de fertilidad para producciones moderadas. Además, se caracteriza por una distribución uniforme de las materias que forman suelos con una estructura areno-arcillosa, pero también bastante rocoso, generalmente suficientemente sueltos, y de una profundidad variable en función del gradiente y de la exposición.

La zona geográfica específica se caracteriza por unas condiciones climáticas particulares estrechamente relacionadas con la evolución geológica y la formación del paisaje. Esto se caracteriza por amplias colinas expuestas al sol y al viento y por la marcada presencia de los macizos montañosos de Gran Sasso y la Majella. Estas montañas protegen la zona de los fríos vientos del oeste y provocan las grandes diferencias térmicas entre el día y la noche.

Las vides se cultivan a alturas comprendidas entre los 200 y 600 metros sobre el nivel del mar, con pendientes y exposiciones variables en función de las vertientes. El suelo del fondo húmedo del valle con exposiciones inadecuadas no se utiliza para la viticultura.

Las precipitaciones totales se sitúan en torno a los 800 milímetros anuales de media. El período más lluvioso se sitúa entre noviembre y enero (más de 80 mm/mes), mientras que el mes con menos precipitaciones absolutas es julio (entre 30 y 40 mm).

El clima es templado, con temperaturas medias anuales que oscilan entre los 12 °C en abril a los 16 °C en octubre, pero con tendencia a ser cálido y árido en julio y agosto, con temperaturas medias de 24 a 25 °C. El índice térmico de Winkler, es decir, la temperatura media activa de abril a octubre, se sitúa entre los 1 800 y los 2 200 grados-día, en función de la pendiente y la exposición.

8.2. *2) Factores humanos que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica tiene un vínculo histórico con el topónimo Casauria gracias a la presencia de una magnífica abadía románica, San Clemente a Casauria, que ha dado su nombre a la zona. La fuente histórica más fiable es el *Chronicon Casauriense*, que muestra cómo la gran fertilidad de los lugares rodeados por el cauce del río Pescara hizo que la abadía y sus dominios pareciesen una casa áurea (y de ahí, Casauria), un verdadero paraíso de delicias (el vino entre ellas), digo de acoger y custodiar las reliquias del mártir Clemente, como sostiene Carlo Tedeschi en el *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo*, en su ensayo *Insula Piscariae paradisi floridus ortus*, de 2019.

Las primeras pruebas de la gran tradición vitícola de la región de Casauria son los *Palmenti di Pietranico*, antiguos depósitos excavados en la roca dispersos por toda la zona. Creados con gran habilidad y probablemente de origen itálico, se utilizaban como recipientes para la transformación de la uva en vino en el terreno en el que se cultivaba. Posteriormente, durante la Edad Media, la viticultura y la vinificación se asociaron a la incansable labor de los frailes benedictinos en las distintas abadías de la zona, incluida la mencionada de San Clemente a Casauria, y la de Santa Maria d'Arabona (Manoppello), desde 1209.

Franco Cercone (1935-2020) afirma en uno de sus numerosos escritos: «indudablemente estamos en deuda con las familias Mazara y Tabassi quienes, a finales del s. XVIII, ampliaron la zona de cultivo de la variedad *montepulciano*. La razón es que, si bien estas familias poseían extensas propiedades en Sulmona y en las zonas vecinas, fijaron sus miras en las tierras fértiles más allá del cañón de Popoli y a lo largo del Valle de Pescara».

Las condiciones climáticas y las características geológicas de la parte alta del Valle de Pescara, especialmente favorables para la viticultura, son la razón que llevó a los miembros de la nobleza de Sulmona ampliar sus posesiones en la zona y es probable se trasplantasen diversas variedades, *montepulciano* entre ellas, de Mazara a Torre de Passeri. Además, la variedad de uva específica *montepulciano* N lleva mucho tiempo presente en esta zona con sus condiciones específicas, en pequeñas y medianas explotaciones con vides a menudo podadas en vaso en el siglo XIX. El resultado ha sido una importante experiencia de cultivo y vinificación que, si bien es tradicional, produce vinos que siempre se han considerado de excelente calidad. Así lo demuestran los documentos de 1821 relativos a la venta de uvas y vinos producidos en Tocco da Casauria.

Por lo tanto, los factores humanos desempeñan un papel crucial. Con el tiempo, algunos viticultores identificaron cepas específicas que responden mejor a los factores de calidad. Se utilizaron en la selección de material para la reproducción. Gracias al desarrollo y la mejora de determinadas prácticas enológicas y vitícolas, que forman parte integrante y esencial del pliego de condiciones, los productos obtenidos en la actualidad presentan características diferenciadas y típicas.

Por estas razones, en 2007, Vivai Rauscedo, el principal vivero italiano, aprobó el clon VCR 456, biotipo de Casauria, que se distingue por su capacidad de producir el vino más agradable, sápido y aromático de entre todos los clones de *montepulciano* aprobados. Este clon se seleccionó a partir de plantas que históricamente han demostrado estar perfectamente adaptadas a la zona de Casauria.

Por lo tanto, las actuales condiciones de producción han permitido a los operadores de la zona de Casauria aprovechar todos los conocimientos teóricos y técnicos para mejorar los procesos de producción. En este ámbito, se conocen y seleccionan los mejores viñedos y los mejores clones de la uva *montepulciano*. En la bodega, la temperatura de fermentación puede regularse perfectamente, lo que mejora la calidad del proceso de inmersión como parte de la fermentación. Se trata de una etapa clave en la extracción del perfil sensorial típico del vino Casauria. Las técnicas de maduración y el nivel de control posible en las bodegas modernas de la zona garantizan la autenticidad del producto y su gran longevidad.

8.3. *B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico*

Los vinos de Casauria producidos de forma tradicional son de color rojo rubí intenso, con matices violetas sutiles que pasan al granate con un envejecimiento largo. El aroma típico de los vinos más jóvenes es a frutos rojos maduros, con especias, intenso y complejo. Cuando el vino madura en barrica de roble, los sabores y aromas pueden presentar notas sutiles de madera.

El sabor es seco, agradablemente tánico y armonioso. Con el tiempo, el vino evoluciona, ganando complejidad y suavidad.

Este perfil sensorial se asocia típicamente a la influencia del microclima de la zona de producción en la uva *montepulciano*, una variedad perfectamente adaptada a la zona de Casauria.

Los vinos de Casauria deben servir a una temperatura comprendida entre 16 °C y 18 °C en copa grande para permitir la máxima expresión de la complejidad del vino.

8.4. *C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)*

La combinación de factores climáticos y humanos está vinculada, por una parte, a las condiciones edafológicas y climáticas del cultivo y a la naturaleza muy vitícola [de la zona] y, por otra, al desarrollo cada vez más cualificado de la cultura vitivinícola. Estos factores son fundamentales para la producción de uvas de calidad que constituyen la base de los vinos de Casauria con sus características significativas, distintivas y reconocibles.

Las condiciones edafoclimáticas son perfectamente adecuadas para la maduración tardía de *montepulciano*, que necesita unos 2 000 grados-día para alcanzar el mejor estado fenológico. Esta necesidad de gran cantidad de horas de sol hace que las vides se beneficien en gran medida de las marcadas diferencias térmicas entre el día y la noche durante la maduración fenológica. Estas diferencias crean condiciones óptimas para que los valiosos componentes aromáticos se acumulen en los racimos de uva, permitiendo la plena maduración de cada uva y sus semillas. Las semillas son una fuente de taninos importantes para garantizar el gran potencial de envejecimiento de los vinos de Casauria.

De lo dicho se desprende que la variedad de uva *montepulciano*, base de la producción del vino de Casauria, en el interior de la provincia de Pescara, es decir, en la zona de Casauria, ha podido expresar todo su potencial, con sus características aromáticas y de sabor. En este contexto, la adaptabilidad de la variedad de uva al entorno edafoclimático específico ha facilitado las mutaciones espontáneas que han dado lugar a funciones morfológicas y fenológicas específicas útiles para la producción de excelentes uvas.

La calidad y las características de los vinos de Casauria también están estrechamente vinculadas a los factores humanos descritos en la parte A.2.

Siglos de cultivo de la uva y de producción de vino han caracterizado la zona de producción de los vinos de Casauria.

Una nueva sostenibilidad económica ha combinado las cualidades del paisaje y los esfuerzos de los numerosos productores que han sabido aprovechar la oportunidad histórica que ofrecen las grandes mejoras en las técnicas de producción y los conocimientos científicos, tanto en el campo como en la bodega, maximizando el potencial de los vinos producidos.

La cultura de la sostenibilidad del viñedo ha permitido optimizar el cultivo de la uva *montepulciano*. En efecto, las prácticas agrícolas se centran cada vez más en el cuidado de la ecología del viñedo, en beneficio del suelo, de la biodiversidad, de los operadores y, sobre todo, de las uvas producidas. Esto ha dado lugar a una mejora directa de la calidad y las características organolépticas del vino de Casauria.

En la actualidad, los operadores pueden beneficiarse en gran medida de la mejora de las condiciones de producción de las bodegas. La industria dispone de tecnología y equipos para todas las fases de la vinificación, respetando plenamente las excelentes uvas producidas.

Gracias al talento de la zona y a los esfuerzos de los productores, en 2006 el nombre de Casauria se convirtió en sinónimo de los vinos producidos en la zona descrita en el presente pliego de condiciones. Herederos de una historia milenaria que ha de presentarse y explicarse a un mercado cada vez más interesado a través de la calidad de los vinos de Casauria que, en comparación con otros vinos producidos a partir de *montepulciano* en otras zonas, son una expresión de características distintivas derivadas de la interacción armoniosa de la actividad humana y de la suma de factores medioambientales.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Legislación de la UE.

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

De conformidad con el artículo 5, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) 2019/33, los vinos con DOP «Casauria» pueden elaborarse y madurarse en cualquier lugar del territorio administrativo de los municipios de la zona de producción, así como en toda la demarcación administrativa de la provincia de Pescara, siempre que los operadores interesados demuestren que, antes de la fecha de publicación de la decisión de protección del nombre «Casauria», habían elaborado y madurado vinos en «Casauria», una subzona preexistente de la denominación de origen protegida «Montepulciano d'Abruzzo», durante al menos dos años vitícolas, y que dichos vinos se elaboran a partir de uvas procedentes de viñedos gestionados por esos mismos operadores.

Los siguientes municipios de la provincia de Pescara no incluidos en el artículo 3 del pliego de condiciones («Zona de producción de las uvas») pueden llevar a cabo operaciones relacionadas con la producción:

— Abbateggio

— Cappelle sul Tavo

— Caramanico Terme

— Carpineto della Nora

— Catignano

— Cepagatti

— Città Sant'Angelo

— Civitaquana

— Civitella Casanova

— Collecorvino

— Elice

— Farindola

— Loreto Aprutino

— Montebello di Bertona

— Montesilvano

— Moscufo

— Nocciano

— Penne

— Pescara

— Pianella

— Picciano

— Roccamorice

— Rosciano

— Salle

— Sant'Eufemia a Majella

— Spoltore

— Vicoli

— Villa Celiera

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Legislación de la UE.

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Con el fin de preservar la calidad y la reputación de los vinos, garantizar su origen y asegurar la eficacia de los controles reforzando el control de sus características y calidad particulares, existe una medida de protección de la denominación de origen que beneficia a todos los operadores interesados: el embotellado debe realizarse en la misma zona que la vinificación y la maduración, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Además, el transporte y el embotellado fuera de la zona de producción pueden poner en peligro la calidad del vino de Casauria, exponiéndolo a reacciones de oxidación-reducción, cambios bruscos de temperatura y contaminación microbiana. Esto puede tener efectos negativos en las características físicas y químicas, como la acidez total mínima o el extracto no reductor mínimo, y en las características organolépticas, como el color, el aroma y el sabor.

Estos riesgos aumentan a medida que se recorre una mayor distancia. Por el contrario, el embotellado en la zona de origen garantiza la permanencia de los lotes de vino o reduce al mínimo los desplazamientos, lo que permite preservar las características y cualidades del producto. Estos aspectos, ligados a la experiencia y a los vastos conocimientos técnicos y científicos de los vinos que los viticultores de la DOP «Casauria» han ido adquiriendo a lo largo de los años, permiten realizar el embotellado en la zona de origen, utilizando las mejores técnicas destinadas a preservar todas las características físicas, químicas y organolépticas establecidas en el pliego de condiciones de estos vinos. En efecto, si bien las instalaciones de embotellado fuera de la zona de producción pueden ofrecer las mismas condiciones tecnológicas de envasado, las condiciones óptimas anteriormente mencionadas se darán sin duda de manera más eficaz si el embotellado es realizado por empresas ubicadas en la zona de producción que, además de tener un profundo conocimiento de las cualidades específicas de este vino, tienen un interés directo en preservar el nivel de calidad, la imagen y la reputación de la denominación de origen. De conformidad con la legislación pertinente de la UE, el embotellado en la zona de producción tiene por objeto permitir que el organismo competente realice los controles con la máxima eficacia, eficiencia y economía. Estos requisitos no se pueden asegurar en la misma medida fuera de la zona de producción. El organismo de control que realiza el control anual del cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones puede programar muy rápidamente las visitas de inspección a todas las empresas implicadas en la zona de producción mientras el vino de Casauria se embotella, en consonancia con el plan de inspección correspondiente. El objetivo es garantizar, de forma sistemática, que solo puedan embotellarse los lotes de vino de Casauria que hayan recibido el certificado que acredite la superación de los exámenes físicos, químicos y organolépticos del organismo de control. Esto hace que sea posible conseguir resultados mejores en cuanto a la eficacia de los controles, a un coste limitado para los productores, al objeto de ofrecer a los consumidores las máximas garantías en relación con la autenticidad del vino.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19827