C/2025/4081

22.7.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2025/4081)

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.

DOCUMENT UNIQUE

«Casauria»

PDO-IT-02972

Date de la demande: 7.7.2023

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Casauria

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

Casauria et Casauria «Riserva»

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Robe: rouge rubis profond aux légers reflets violacés tirant vers le grenat avec l'âge.

Nez: arômes de fruits rouges mûrs et d'épices, intenses et complexes.

Bouche: sèche, pleine, robuste, harmonieuse, agréablement tannique, peut être sapide; au fur et à mesure, le vin devient plus complexe et plus doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 %; avec la mention «Riserva»: 13,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 24 grammes par litre; avec la mention «Riserva»: 26 grammes par litre.

Lorsque le vin a passé du temps ou a été stocké dans des fûts en bois, il peut y avoir des arômes subtils de bois.

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

[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).

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Normes viticoles — Conditions environnementales naturelles

Pratique culturale

Les vignobles dédiés à la production de vin bénéficiant de l'AOP «Casauria» doivent être installés sur des zones de collines ou de plateaux. Ils doivent être situés à une altitude maximale de 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, sauf pour les vignobles exposés à l'ensoleillement de midi, où l'altitude maximale est de 600 mètres. Les surfaces qui ne bénéficient pas d'un ensoleillement suffisant ou qui se trouvent dans des vallées basses humides ne conviennent pas.

2. Mention traditionnelle protégée «Riserva»

Pratique œnologique spécifique

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Casauria» et de la mention traditionnelle protégée «Riserva» doivent être soumis à une période de vieillissement obligatoire d'au moins 24 mois. La période de vieillissement débute le 1er novembre de l'année de production des raisins.

3. Vieillissement obligatoire pour les vins Casauria

Pratique œnologique spécifique

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Casauria doivent être soumis à une période de vieillissement obligatoire d'au moins 18 mois.

4. Densité de plantation dans le vignoble

Pratique culturale

La densité de plantation ne doit pas être inférieure à 3 500 pieds à l'hectare, la vigne étant la seule culture. Il existe une exception dans le cas des vignes plantées ou replantées pour la conduite en pergola, pour lesquelles la densité minimale est de 3 200 pieds à l'hectare.

5. Pourcentage de rendement du raisin en vin

Pratique œnologique spécifique

Le rendement maximal du raisin en vin est de 70 %.

5.2. *Rendements maximaux:*

1. Casauria et Casauria «Riserva»

63 hectolitres par hectare

2. Casauria et Casauria «Riserva»

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'aire de production de l'AOP «Casauria» est constituée par l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes de la province de Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino dans l'Abruzze citérieure, Torre de' Passeri et Turrivalignani; et de parties du territoire administratif des communes suivantes de la province de Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca et Tocco da Casauria.

7. **Cépages principaux**

Montepulciano N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *A) Informations sur la zone géographique*

1) *Facteurs naturels contribuant au lien:*

L'aire géographique de l'appellation Casauria est située dans une zone dont les conditions géomorphologiques et pédoclimatiques sont très différentes de celles de la région environnante. Cela s'explique principalement par son relief particulier et sa proximité avec d'importants massifs de montagne.

La zone géographique délimitée comprend la bande vallonnée intérieure et les contreforts de la province de Pescara, bordés au sud-ouest par le massif de la Maiella et au nord-ouest par le massif du Gran Sasso. Les montagnes des Abruzzes se trouvent dans la partie centrale et sud de la chaîne des Apennins. Elles forment la section où les Apennins atteignent leur hauteur, leur altitude et leur densité maximales. Les formations collinaires concernées par la viticulture et l'oléiculture sont issues de dépôts plio-pléistocènes qui ont rempli le bassin périadriatique à la suite d'un cycle sédimentaire marin qui a eu lieu entre la fin du Tertiaire et le début du Quaternaire précoce. Elles forment une bordure autour des plaines inondables argilo-sableuses formées par le fleuve Pescara. Ces collines créent un relief ondulé, avec des montagnes larges, presque plates, et des pentes douces et arrondies. Presque invariablement, le sol présente un niveau de fertilité approprié pour réguler les rendements. En outre, il se caractérise par une répartition homogène des matériaux formant des sols à structure argilo-sableuse, mais aussi plutôt rocailleux, généralement suffisamment meubles, et d'une profondeur variable en fonction de la pente et de l'aspect.

L'aire géographique spécifique se caractérise par des conditions climatiques particulières étroitement liées à l'évolution géologique et à la morphologie du relief. Elle se caractérise par de vastes collines exposées à l'ensoleillement et au vent et par la présence dominante des massifs montagneux du Gran Sasso et de la Maiella. Ces montagnes protègent la zone des vents froids de l'ouest et provoquent des différences de température marquées entre le jour et la nuit.

Les vignes sont cultivées à une altitude comprise entre 200 et 600 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec une déclivité et un aspect variables selon les pentes. Les sols de la vallée humide présentant des aspects inadaptés ne sont pas utilisés pour la viticulture.

Les précipitations annuelles totales avoisinent en moyenne les 800 millimètres. Les précipitations se concentrent durant la période allant de novembre à janvier (plus de 80 millimètres par mois), tandis que juillet est le mois le plus sec (environ 30 à 40 millimètres).

Le climat est de type tempéré, avec des températures moyennes annuelles comprises entre 12 °C en avril et 16 °C en octobre, mais il a tendance à être chaud et aride en juillet et en août, avec des températures moyennes allant de 24 à 25 °C. L'indice de Winkler, à savoir la température moyenne active pendant la période d'avril à octobre, selon les pentes et l'aspect, est compris entre 1 800 et 2 200 degrés-jours.

8.2. *2) Facteurs humains contribuant au lien*

L'aire géographique présente un lien historique avec le toponyme Casauria du fait de la présence d'une magnifique abbaye romane, l'abbaye Saint-Clément de Casauria, qui lui a donné son nom. La source historique la plus fiable est le «Chronicon Casauriense», qui montre que la grande fertilité des lieux encerclés dans les méandres du fleuve Pescara faisait ressembler l'abbaye et ses exploitations à une maison dorée, en italien «Casa Aurea», d'où le nom «Casauria». Selon Carlo Tedeschi, dans la publication «*Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo*», dans son essai «*Insula Piscariae paradisi floridus ortus*» de 2019, il s'agissait d'un véritable paradis de délices, y compris de vin, méritant de recevoir et de protéger les reliquats du martyr Clemente.

Les premiers signes de la grande tradition viticole de la région de Casauria sont les Palmenti di Pietranico, d'anciens bassins creusés dans d'énormes affleurements rocheux disséminés sur l'ensemble du territoire. Créés avec un savoir-faire et probablement d'origine italienne, ils ont été utilisés comme bassins pour transformer les raisins en vin sur les terres où ils étaient cultivés. Par la suite, au Moyen Âge, la viticulture et la vinification ont été associées au travail sans relâche des pères bénédictins des différents abbayes de la région, y compris l'abbaye Saint-Clément de Casauria, précitée, et l'abbaye de Santa Maria d'Arabona à Manoppello, datant de 1209.

Franco Cercone (1935-2020) déclare dans l'un de ses nombreux écrits: «il ne fait aucun doute que nous sommes redevables auprès des familles Mazara et Tabassi qui, à la fin du XVIII[e] siècle, ont étendu la zone de culture du cépage Montepulciano. La raison en est que, si ces familles possédaient de vastes propriétés à Sulmona et dans les zones voisines, elles se sont intéressées aux terres fertiles au-delà des gorges de Popoli et le long de la Val Pescara».

Les conditions climatiques et les caractéristiques géologiques de la partie haute de la Val Pescara sont particulièrement favorables à la viticulture. C'est pourquoi les membres de la noblesse de Sulmona ont été persuadés d'étendre leurs propriétés dans la région. Il est probable que divers cépages, dont le Montepulciano, ont été extraits de Mazara pour être plantés à Torre de Passeri. En outre, le cépage spécifique Montepulciano N est présent depuis longtemps dans cette région, avec ses conditions spécifiques, dans les petites et moyennes exploitations dont les vignes sont souvent taillées en gobelet au XIX[e] siècle. Il en a résulté une expérience importante de la culture et de la vinification qui, bien que traditionnelle, produisait néanmoins des vins qui ont toujours été considérés comme d'excellente qualité. C'est ce qu'attestent les documents datés de 1821 concernant la vente de raisins et de vins produits à Tocco da Casauria.

Par conséquent, les facteurs humains jouent un rôle crucial. Au fil du temps, certains viticulteurs ont identifié des souches spécifiques qui répondent mieux aux facteurs de qualité. Elles ont été utilisées dans la sélection du matériel de reproduction. Grâce à l'évolution et à l'amélioration de certaines pratiques viticoles et œnologiques, qui font partie intégrante et sont un élément essentiel du cahier des charges, les produits obtenus aujourd'hui présentent des caractéristiques distinctes et typiques.

C'est pourquoi, en 2007, Vivai Rauscedo, la principale pépinière italienne, a approuvé le clone VCR 456, le biotype Casauria. Il se distingue notamment par sa capacité à produire des vins des plus agréables, des plus savoureux et des plus aromatiques parmi tous les clones Montepulciano approuvés. Ce clone a été sélectionné à partir de plants qui, historiquement, se sont parfaitement adaptés à la région de Casauria.

Les conditions de production actuelles ont donc permis aux opérateurs de la région de Casauria de tirer parti de toutes les connaissances théoriques et techniques pour améliorer les processus de production. Sur le terrain, on connaît et sélectionne les meilleurs vignobles et les meilleurs clones du cépage Montepulciano. Dans la cave, la température de fermentation peut être parfaitement régulée, ce qui améliore la qualité de la macération dans le cadre de la fermentation. Il s'agit d'une étape clé dans l'extraction du profil sensoriel typique du vin Casauria. Le vieillissement et le niveau de contrôle possibles dans les caves modernes de la région garantissent l'authenticité du produit et sa grande longévité.

8.3. *B) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique*

Les vins Casauria produits de manière traditionnelle présentent une robe rouge rubis intense aux légers reflets violacés tirant vers le grenat avec l'âge. Le nez typique des vins jeunes est un bouquet intense et complexe de fruits rouges mûrs et d'épices. Lorsque le vin est élevé en fûts de chêne, la bouche et le nez peuvent présenter des notes subtiles de bois.

Le goût est sec, agréablement tannique et harmonieux. Au fil du temps, le vin évolue, gagnant en complexité et en douceur.

Ce profil sensoriel est généralement associé à l'influence du microclimat de la zone de production sur le cépage Montepulciano, parfaitement adapté à la région de Casauria.

Les vins Casauria doivent être servis à une température comprise entre 16 et 18 °C dans des verres de grande taille afin de garantir la meilleure expression de la complexité du vin.

8.4. *C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)*

La combinaison des facteurs climatiques et humains est liée, d'une part, aux conditions pédologiques et climatiques de culture et à la forte nature viticole [de la zone] et, d'autre part, au développement de plus en plus habile de la culture viticole. Ces facteurs jouent un rôle déterminant dans la production de cépages de qualité qui sont à la base des vins Casauria et de leurs caractéristiques significatives, distinctives et reconnaissables.

Les conditions pédologiques et climatiques sont parfaitement adaptées à la maturation tardive de Montepulciano, qui a besoin d'environ 2 000 degrés-jours pour obtenir le meilleur état phénologique. Ce besoin d'ensoleillement prolongé permet aux vignes de bénéficier grandement des fortes différences de température entre le jour et la nuit pendant la maturation phénologique. Ces différences créent des conditions optimales pour que les précieux composés aromatiques s'accumulent dans les grappes de raisins, ce qui permet aux grains de raisin et à leurs pépins de mûrir complètement. Les pépins sont une source de tannins qui sont importants pour garantir le fort potentiel de vieillissement des vins Casauria.

Le cépage Montepulciano est utilisé pour la production de vin Casauria dans la zone intérieure de la province de Pescara, c'est-à-dire dans la région de Casauria. La description ci-dessus montre que ce cépage a pu exprimer tout son potentiel, avec son nez et sa bouche caractéristiques. Dans ce contexte, l'adaptabilité du cépage aux conditions pédologiques et climatiques spécifiques a facilité des mutations spontanées. Celles-ci ont donné lieu à des fonctions morphologiques et phénologiques spécifiques, utiles à la production d'excellents raisins.

La qualité et les caractéristiques des vins Casauria sont également étroitement liées aux facteurs humains décrits dans la partie A) 2.

Des siècles de viticulture et de vinification ont toujours caractérisé la zone de production des vins Casauria.

Une nouvelle durabilité économique a combiné les qualités du paysage et les efforts des nombreux producteurs. Ceux-ci ont réussi à saisir l'occasion historique qu'offre l'amélioration considérable des techniques de production et des connaissances scientifiques, tant sur le terrain que dans la cave, en maximisant le potentiel des vins produits.

La culture de la durabilité du vignoble a permis d'optimiser la culture du cépage Montepulciano. En effet, les pratiques agricoles sont de plus en plus axées sur l'écologie des vignobles, au profit des sols, de la biodiversité, des opérateurs et, surtout, des raisins produits. Cela a permis une amélioration directe de la qualité et des caractéristiques organoleptiques du vin Casauria.

À ce jour, les opérateurs peuvent grandement bénéficier de l'amélioration considérable des conditions de production dans la cave. L'industrie dispose de technologies et d'équipements pour chaque étape de la vinification, tout en respectant pleinement les excellents raisins produits.

Grâce aux avantages de la région et aux efforts des producteurs, le toponyme «Casauria» est devenu, en 2006, synonyme des vins produits dans la zone délimitée par le présent cahier des charges. Ils héritent d'une histoire séculaire et sont prêts à être présentés à un marché dont l'intérêt va croissant. Leur histoire est racontée par la qualité des vins Casauria qui, par rapport à d'autres vins produits à partir du cépage Montepulciano dans d'autres régions, sont l'expression de caractéristiques distinctives résultant de l'interaction harmonieuse de l'activité humaine et de la somme des facteurs environnementaux.

9. **Autres conditions essentielles**

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

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

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

Description de la condition:

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Casauria» peuvent être élaborés et élevés partout sur le territoire administratif des communes de la zone de production, ainsi que sur l'ensemble du territoire administratif de la province de Pescara, à condition que les opérateurs concernés démontrent que, avant la date de publication de la décision accordant la protection de la dénomination «Casauria», ils ont élaboré et élevé des vins dans «Casauria», sous-zone préexistante de l'appellation d'origine protégée «Montepulciano d'Abruzzo», pendant au moins deux années viticoles, et que ces vins sont élaborés à partir de raisins issus de vignobles gérés par ces mêmes opérateurs.

Les communes suivantes de la province de Pescara ne figurant pas dans le cahier des charges visé à l'article 3 (Zone de production des raisins) peuvent effectuer des opérations relatives à la production:

— 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

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Afin de préserver la qualité et la réputation des vins, de garantir leur origine et d'assurer l'efficacité des contrôles en renforçant le contrôle de leurs caractéristiques particulières et de leur qualité, il existe une mesure de protection de l'appellation d'origine qui profite à tous les opérateurs concernés: l'embouteillage doit avoir lieu dans la même zone que la vinification et l'élevage conformément à la législation pertinente de l'Union européenne.

En outre, un transport et une mise en bouteille réalisés en dehors de la zone de production peuvent compromettre la qualité du vin Casauria, exposant ce dernier à des réactions redox, à des variations soudaines de température et à une contamination microbiologique. Ces phénomènes peuvent avoir des effets négatifs sur les caractéristiques physiques et chimiques, telles que l'acidité totale minimale ou l'extrait non réducteur minimal, ainsi que sur les caractéristiques organoleptiques, telles que la robe, le nez et la bouche.

Ces risques augmentent proportionnellement à la distance parcourue. À l'inverse, une mise en bouteille dans la zone d'origine garantit que les lots de vins restent à la même place ou que leur déplacement est réduit au minimum, ce qui permet de préserver les caractéristiques et les qualités du produit. Ces aspects, liés à l'expérience et aux connaissances techniques et scientifiques sur les vins que les producteurs du vin bénéficiant de l'AOP «Casauria» ont acquises au fil des ans, permettent de procéder à la mise en bouteille dans la zone d'origine en utilisant les meilleures techniques conçues pour préserver l'ensemble des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques définies dans le cahier des charges de ces vins. Les installations de mise en bouteille situées en dehors de la zone de production peuvent en effet offrir les mêmes conditions technologiques de conditionnement. Néanmoins, les conditions optimales susmentionnées seront certainement mieux respectées si la mise en bouteille est effectuée par des établissements situés dans la zone de production. Ces établissements, en plus d'avoir une connaissance approfondie des qualités spécifiques de ce vin, ont un intérêt direct à préserver le niveau de qualité, l'image et la réputation de l'appellation d'origine. Conformément à la législation de l'Union en la matière, la mise en bouteille dans la zone de production est destinée à permettre à l'organisme compétent d'exercer un contrôle avec le maximum d'efficacité, d'efficience et d'économie. Ces exigences ne peuvent pas être respectées dans la même mesure en dehors de la zone de production. L'organisme de contrôle qui effectue la vérification annuelle du respect des dispositions du cahier des charges peut très rapidement programmer les visites d'inspection auprès de toutes les entreprises intervenant dans la zone de production au moment de la mise en bouteille du vin Casauria, conformément au plan d'inspection correspondant. L'objectif est de garantir de façon systématique que les lots de vin Casauria ne peuvent être mis en bouteille qu'après qu'il a été certifié qu'ils ont passé avec succès les tests physiques et chimiques ainsi que les tests organoleptiques effectués par l'organisme de contrôle. Cette procédure permet d'obtenir de meilleurs résultats en ce qui concerne l'efficacité des contrôles, à un coût limité pour les producteurs, afin d'offrir aux consommateurs les garanties maximales quant à l'authenticité du vin.

Lien vers le cahier des charges

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