C/2025/4081

22.7.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2025/4081)

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]).

DOCUMENTO ÚNICO

Casauria

PDO-IT-02972

Data do pedido: 7.7.2023

1. **Denominação a registar**

Casauria

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Casauria e Casauria «Riserva»

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi intenso com reflexos púrpura subtis, passando a vermelho-granada com a idade;

Nariz: frutos vermelhos maduros e especiarias, intenso, complexo;

Boca: seco, pleno, robusto, harmonioso, agradavelmente tânico, pode ser sápido; à medida que se desenvolve, o vinho adquire maior complexidade e torna-se mais suave;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 %; com a menção «Riserva»: 13,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 24 gramas por litro; com a menção «Riserva»: 26 gramas por litro.

Se o vinho tiver passado tempo ou tiver sido armazenado em recipientes de madeira, poderá exalar aromas subtis de madeira.

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

([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).

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 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**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Regras vitícolas – Condições ambientais naturais

Prática de cultivo

As vinhas dedicadas à produção de vinho DOP Casauria devem ser plantadas em zonas de colinas ou planaltos. Devem estar situadas a uma altitude não superior a 500 metros acima do nível do mar, exceto no caso das vinhas expostas à insolação do meio-dia, cuja altitude máxima é de 600 metros. Os terrenos que não recebem luz solar suficiente ou que se encontram em vales inferiores húmidos não são adequados.

2. Menção tradicional protegida «Riserva»

Prática enológica específica

O vinho com a denominação de origem protegida Casauria e a menção tradicional «Riserva» deve ser submetido a um período de envelhecimento obrigatório de, pelo menos, 24 meses. Este período tem início em 1 de novembro do ano de produção das uvas.

3. Envelhecimento obrigatório do vinho Casauria

Prática enológica específica

O vinho com a denominação de origem protegida Casauria deve ser submetido a um período de envelhecimento obrigatório de, pelo menos, 18 meses.

4. Densidade de plantação das vinhas

Prática de cultivo

A densidade de plantação não pode ser inferior a 3 500 pés por hectare, sendo a vinha a única cultura. Existe uma exceção no caso de vinhas plantadas ou replantadas para condução do tipo pérgula, cuja densidade mínima é de 3 200 pés por hectare.

5. Percentagem de rendimento de uvas em vinho

Prática enológica específica

O rendimento máximo de uvas em vinho é de 70 %.

5.2. *Rendimentos máximos:*

1. Casauria e Casauria «Riserva»

63 hectolitros por hectare

2. Casauria e Casauria «Riserva»

9 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção da DOP Casauria compreende todo o território administrativo dos seguintes municípios da província de Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri e Turrivalignani, bem como partes dos territórios administrativos dos seguintes municípios da província de Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca e Tocco da Casauria.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Montepulciano N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *A) Pormenores da área geográfica*

1) *Fatores naturais que contribuem para a relação:*

A área geográfica da denominação Casauria situa-se numa região com condições geomorfológicas e edafoclimáticas muito diferentes das da região circundante. Estas condições devem-se, em especial, às especificidades do terreno e à proximidade de grandes maciços montanhosos.

A área geográfica delimitada inclui a faixa interior e o sopé das montanhas da província de Pescara, delimitados a sudoeste pelo maciço de Maiella e a noroeste pelo maciço do Gran Sasso. As montanhas dos Abruzos fazem parte da área central e meridional da cordilheira dos Apeninos e formam a secção em que os Apeninos atingem a sua largura, altitude e densidade máximas. O cultivo da vinha e da oliveira ocorre em formações acidentadas constituídas por depósitos do Plio-Plistoceno que encheram a bacia periadriática durante um ciclo sedimentar marinho entre o final do Terciário e o início do Quaternário, delimitando as planícies aluviais argiloarenosas formadas pelo rio Pescara. Estas colinas criam uma paisagem ondulante, com pequenas elevações largas, quase planas, e encostas suaves e arredondadas. Quase invariavelmente, o solo tem o nível de fertilidade adequado para regular os rendimentos. Além disso, caracteriza-se por uma distribuição uniforme de materiais que formam solos com estrutura argiloarenosa, mas também bastante pedregosos, em geral suficientemente soltos e de profundidade variável consoante a inclinação e a face de exposição.

A área geográfica caracteriza-se por condições climáticas específicas, estreitamente associadas ao desenvolvimento geológico e à forma da paisagem, marcados por grandes colinas expostas ao sol e ao vento e pela presença dominante dos maciços montanhosos do Gran Sasso e de Maiella. Estas montanhas protegem a área dos ventos frios de oeste e determinam variações de temperatura acentuadas entre o dia e a noite.

As vinhas são cultivadas a altitudes compreendidas entre 200 e 600 metros acima do nível do mar, com inclinação e face de exposição variáveis consoante as encostas. Os terrenos no fundo de vales húmidos e com faces de exposição inadequadas não são utilizados na viticultura.

A precipitação anual total ronda, em média, os 800 mm. O período mais pluvioso tem lugar entre novembro e janeiro, com uma precipitação superior a 80 milímetros por mês, enquanto o mês com a precipitação mínima absoluta é o mês de julho, com cerca de 30 a 40 milímetros.

O clima é temperado, com temperaturas médias anuais compreendidas entre 12 °C em abril e 16 °C em outubro, mas tendencialmente quentes e áridas em julho e agosto, com temperaturas médias de 24 °C a 25 °C. O índice térmico de Winkler, ou seja, a temperatura ativa média no período de abril a outubro, consoante as encostas e a face de exposição, situa-se entre 1 800 e 2 200 graus-dia.

8.2. *2) Fatores humanos que contribuem para a relação*

A área geográfica tem uma relação histórica com o topónimo Casauria, graças à presença de uma magnífica abadia românica, San Clemente a Casauria, que deu o seu nome à área. A fonte histórica mais fiável é o «Chronicon Casauriense», que revela como a grande fertilidade dos locais rodeados pelo curso sinuoso do rio Pescara conferiu à abadia e às suas terras a aparência de uma casa dourada, «Casa Aurea» em italiano, que deu origem à designação de Casauria. De acordo com Carlo Tedeschi, no seu ensaio «Insula Piscariae paradisi floridus ortus» publicado no *Bullettino dell Istituto Storico Italiano per il Medioevo*, em 2019, tratava-se de um verdadeiro paraíso de delícias, incluindo o vinho, merecedor de acolher e proteger as relíquias do mártir S. Clemente.

Os primeiros indícios da grande tradição vitícola da região de Casauria são os Palmenti di Pietranico, antigos tanques escavados em enormes afloramentos rochosos dispersos por toda a região. Criados com grande perícia e provavelmente de origem itálica, eram utilizados para transformar as uvas em vinho nas terras onde eram cultivadas. Posteriormente, durante a Idade Média, a viticultura e a vinificação foram associadas ao trabalho incansável dos frades beneditinos nas várias abadias da região, entre as quais a Abadia de San Clemente a Casauria e a Abadia de Santa Maria d'Arabona em Manoppello, que remontam ao ano de 1209.

Franco Cercone (1935-2020) refere, num dos seus numerosos escritos, que «são, sem dúvida, credoras da nossa gratidão as famílias Mazara e Tabassi que, no final de 1700, alargaram a área de cultivo da casta *montepulciano*, visto que, embora estas famílias possuíssem vastas propriedades em Sulmona e nas zonas vizinhas, tinham na mira as terras férteis para além dos desfiladeiros de Popoli e ao longo do Valle Pescara».

As condições climáticas e as características geológicas do Val Pescara superior são particularmente favoráveis à viticultura. É por esta razão que os membros da aristocracia de Sulmona foram persuadidos a alargar as suas propriedades na área. É provável que várias castas de uva, incluindo a *montepulciano*, tenham sido levadas de Mazara para serem plantadas em Torre de Passeri. Além disso, a casta *montepulciano* N está há muito presente nesta área, com as suas condições específicas, em pequenas e médias explorações em que as vinhas eram frequentemente conduzidas em taça no século XIX. Daqui resultou uma experiência significativa de cultivo e vinificação que, embora tradicional, produziu vinhos que sempre foram considerados de excelente qualidade, como demonstram documentos de 1821 relativos à venda de uvas e vinhos produzidos em Tocco da Casauria.

Por conseguinte, os fatores humanos desempenham um papel crucial. Ao longo do tempo, alguns viticultores identificaram cepas específicas mais sensíveis aos fatores de qualidade. Estas foram utilizadas na seleção do material reprodutor. Devido ao desenvolvimento e à melhoria de determinadas práticas vitícolas e enológicas, que fazem parte integrante e essencial do caderno de especificações, os produtos atualmente obtidos apresentam características distintas e típicas.

Por estes motivos, em 2007, Vivai Rauscedo, o principal vivarista italiano, aprovou o clone VCR 456 (biótipo Casauria), que se distingue especificamente pela sua capacidade para produzir os vinhos mais agradáveis, saborosos e aromáticos de todos os clones de *montepulciano* aprovados. Este clone foi selecionado a partir de plantas que se revelaram, do ponto de vista histórico, perfeitamente adaptadas à região de Casauria.

Por conseguinte, as atuais condições de produção permitiram aos operadores da região de Casauria tirar partido de todos os conhecimentos teóricos e técnicos para melhorar os processos de produção. No terreno, existe saber-fazer e procede-se à seleção das melhores vinhas e dos melhores clones da casta *montepulciano*. Na adega, a temperatura de fermentação pode ser perfeitamente regulada, o que melhora a qualidade do processo de imersão no âmbito da fermentação. Trata-se de uma etapa fundamental na extração do perfil sensorial característico do vinho Casauria. As técnicas de maturação e o nível de controlo possível nas adegas modernas da região garantem a autenticidade do produto e a sua grande longevidade.

8.3. *B) Informações sobre a qualidade ou as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico*

Os vinhos Casauria produzidos de forma tradicional são de cor vermelho-rubi intensa, com reflexos violeta subtis, passando a vermelho-granada com um período de envelhecimento longo. O aroma típico dos vinhos mais jovens é de frutos vermelhos maduros, com especiarias intensas e complexas. Quando o vinho é amadurecido em barricas de carvalho, os sabores e os aromas podem apresentar notas subtis de madeira.

Na boca, é seco, agradavelmente tânico e harmonioso. Ao longo do tempo, o vinho evolui, adquirindo maior complexidade e suavidade.

Este perfil sensorial está tipicamente associado à influência do microclima da área de produção na uva *montepulciano*, uma casta perfeitamente adaptada à região de Casauria.

Os vinhos Casauria devem ser servidos a uma temperatura compreendida entre 16 °C e 18 °C em copos grandes, a fim de permitir a máxima expressão da complexidade do vinho.

8.4. *C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e aqueles referidos na alínea B).*

A combinação de fatores climáticos e humanos está associada, por um lado, às condições edafoclimáticas do cultivo e à natureza fortemente vitícola [da área] e, por outro, ao desenvolvimento cada vez mais competente da cultura da vinha. Estes fatores são fundamentais para a produção de uvas de qualidade, que constituem a base dos vinhos Casauria, com as suas características significativas, diferenciadas e reconhecíveis.

As condições edafoclimáticas são perfeitamente adequadas à maturação tardia das uvas *montepulciano*, que requerem cerca de 2 000 graus-dia para atingir o melhor estado fenológico. Esta necessidade de uma insolação prolongada significa que as vinhas beneficiam consideravelmente das acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite durante a maturação fenológica. Estas diferenças criam condições ótimas para a acumulação dos muito apreciados componentes aromáticos nos cachos de uvas, permitindo a plena maturação das uvas individuais e das suas grainhas. As grainhas são uma fonte de taninos importantes para assegurar o grande potencial de envelhecimento dos vinhos Casauria.

A casta *montepulciano* é utilizada para produzir vinho Casauria na área interior da província de Pescara, ou seja, na zona de Casauria. A descrição anterior mostra que esta uva tem sido capaz de exprimir todo o seu potencial, com as suas características específicas associadas aos seus aromas e sabores. Neste contexto, a adaptabilidade da casta ao ambiente edafoclimático específico tem facilitado mutações espontâneas, que deram origem a funções morfológicas e fenológicas específicas fundamentais para a produção de uvas excelentes.

A qualidade e as características dos vinhos Casauria estão também estreitamente ligadas aos fatores humanos descritos na secção A), n.º 2.

A área de produção dos vinhos Casauria sempre deveu as suas características a séculos de cultivo da uva e de produção de vinho.

Uma nova sustentabilidade económica conjugou as qualidades da paisagem e os esforços dos inúmeros produtores. Estes aproveitaram com sucesso a oportunidade histórica proporcionada por grandes melhorias das técnicas de produção e dos conhecimentos científicos, tanto no terreno como na adega, maximizando o potencial dos vinhos produzidos.

A cultura de sustentabilidade da vinha permitiu otimizar o cultivo da uva *montepulciano*. Com efeito, as práticas agrícolas centram-se cada vez mais na preocupação com a ecologia das vinhas, em benefício do solo, da biodiversidade, dos operadores e, sobretudo, das uvas produzidas, o que resultou numa melhoria direta da qualidade e das características organoléticas do vinho Casauria.

Atualmente, os operadores podem beneficiar consideravelmente das condições de produção muito melhoradas na adega. A indústria dispõe de tecnologia e equipamentos para todas as fases da vinificação, sempre no pleno respeito pelas excelentes uvas produzidas.

Graças ao talento existente na região e aos esforços dos produtores, em 2006 a denominação de origem Casauria tornou-se sinónimo dos vinhos produzidos na área descrita no presente caderno de especificações, os quais são herdeiros de séculos de história, reunindo condições para serem apresentados a um mercado cada vez mais interessado. A história da região manifesta-se na qualidade dos vinhos Casauria que, comparativamente com outros vinhos produzidos a partir da casta *montepulciano* noutras áreas, são uma expressão de características diferenciadas resultantes da interação harmoniosa entre a atividade humana e o conjunto dos fatores ambientais.

9. **Outras condições essenciais**

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Nos termos do artigo 5.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) 2019/33, os vinhos com DOP Casauria podem ser produzidos e amadurecidos em qualquer parte do território administrativo dos municípios da área de produção, bem como em todo o território administrativo da província de Pescara, desde que os operadores em causa demonstrem que, antes da data de publicação da decisão que confere proteção à denominação «Casauria», tinham produzido e amadurecido vinhos em «Casauria», uma subzona preexistente da denominação de origem protegida «Montepulciano d'Abruzzo», durante, pelo menos, dois anos vitícolas, e que esses vinhos são produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas geridas por esses mesmos operadores.

Os seguintes municípios da província de Pescara, não incluídos no artigo 3.º (Área de produção das uvas) do caderno de especificações, podem efetuar operações relacionadas com a produção:

— 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

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A fim de preservar a qualidade e a reputação dos vinhos, garantir a sua origem e assegurar a eficácia dos controlos que incidem na verificação das características e qualidade particulares dos mesmos, aplica-se uma medida de proteção da denominação de origem que beneficia todos os operadores em causa: o engarrafamento deve ter lugar na mesma área que a vinificação e a maturação, em conformidade com a legislação da UE aplicável.

Além disso, o transporte e o engarrafamento fora da área de produção podem comprometer a qualidade do vinho Casauria, expondo-o a reações de oxirredução, alterações súbitas da temperatura e contaminação microbiológica. Estes fenómenos podem afetar negativamente as características físico-químicas, como a acidez total mínima ou o extrato não redutor mínimo, e organoléticas, como a cor, o aroma e o sabor.

O risco é tanto mais elevado quanto maior for a distância percorrida. Reciprocamente, o engarrafamento na área de origem garante que os lotes de vinho permaneçam no local ou que a sua circulação seja mantida em níveis mínimos, o que permite preservar as características e as qualidades do produto. Estes aspetos, juntamente com a experiência e os vastos conhecimentos técnicos e científicos dos vinhos, adquiridos pelos produtores de vinho DOP Casauria ao longo do tempo, permitem o engarrafamento na área de origem com as melhores técnicas e garantem a preservação das características físicas, químicas e organoléticas estabelecidas no caderno de especificações desses vinhos. As instalações de engarrafamento situadas fora da área de produção podem, efetivamente, proporcionar as mesmas condições tecnológicas de acondicionamento. No entanto, as condições ideais acima referidas serão asseguradas de forma mais eficaz, se as operações de engarrafamento forem efetuadas por empresas estabelecidas na área de produção, que, além do conhecimento profundo das qualidades específicas do vinho em causa, têm um interesse direto em preservar o nível de qualidade, a imagem e a reputação da denominação de origem. Em conformidade com a legislação pertinente da UE, o engarrafamento na área de produção destina-se a permitir que o organismo competente proceda aos controlos com a máxima eficácia, eficiência e economia. Estes requisitos não se podem cumprir em igual medida fora da área de produção. O organismo de controlo que realiza a verificação anual do cumprimento das disposições do caderno de especificações pode programar rapidamente as visitas a todas as explorações da área de produção durante o engarrafamento do vinho Casauria, em conformidade com o plano de controlo. Pretende-se assim assegurar, de forma sistemática, que só se possam engarrafar os lotes de vinho Casauria que tenham sido aprovados nos exames físicos, químicos e organoléticos efetuados pelo organismo de controlo e posteriormente certificados. Obtêm-se, deste modo, melhores resultados em termos de eficácia dos controlos, a um custo limitado para os produtores, dando aos consumidores a máxima garantia quanto à autenticidade do vinho.

Hiperligação para o caderno de especificações

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