C/2024/2129

14.3.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/2129)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Gigondas»

PDO-FR-A0143-AM04

Fecha de comunicación: 18.12.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica y zona de proximidad inmediata**

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Gigondas», sección IV «Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones», el apartado 1 «Zona geográfica» y el apartado 3 «Zona de proximidad inmediata» se completan sin introducir cambios, para actualizar la referencia al nomenclátor geográfico oficial de 2023.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2023 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se completa con esta referencia el punto «zona geográfica» y el punto «Condiciones adicionales: zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. **Zona parcelaria delimitada**

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Gigondas», sección IV «Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones», el apartado 2 «Zona parcelaria delimitada» se completa sin introducir cambios, a fin de actualizar la fecha de aprobación de la zona parcelaria delimitada en el interior de la zona geográfica de producción por parte de la autoridad nacional competente. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión. La zona geográfica no se ha modificado.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Gigondas

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vinos rosados tranquilos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12,5 %.

En la fase de envasado: - El contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) no excede los 3 gramos por litro.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos tintos y rosados proceden mayoritariamente de las variedades grenache N, syrah N y mourvèdre N. La proporción de la grenache N en los vinos se fija en un mínimo del 50 %.

La variedad grenache N aporta taninos y redondez a la mezcla. Combinada en cantidades moderadas y respetando el carácter del vino, la variedad syrah N refuerza el color, la intensidad aromática y su capacidad de envejecimiento. La variedad mourvèdre N, debido a su alto poder antioxidante, es el complemento perfecto para la variedad grenache N, ya que realza su complejidad aromática, incorpora notas especiadas y es perfectamente adecuada para la crianza en madera. El vino rosado representa una proporción muy baja de la producción, pero merece el máximo interés, sobre todo por su amplitud en boca. El color es intenso, rosa con reflejos violáceos. En nariz, predomina su aroma de almendras y frutas del bosque en compota. En boca, es a la vez embriagador y equilibrado.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	14,5.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	14,28.
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vinos tintos tranquilos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12,5 %.

En la fase de envasado:

— El contenido de ácido málico no excede los 0,3 gramos por litro en la fase de envasado.

— El número total de polifenoles no excede los 45.

— El contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) no excede los 3 gramos por litro.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos tintos y rosados proceden mayoritariamente de las variedades grenache N, syrah N y mourvèdre N. La proporción de la grenache N en los vinos se fija en un mínimo del 50 %.

La variedad grenache N aporta taninos y redondez a la mezcla. Combinada en cantidades moderadas y respetando el carácter del vino, la variedad syrah N refuerza el color, la intensidad aromática y su capacidad de envejecimiento. La variedad mourvèdre N, debido a su alto poder antioxidante, es el complemento perfecto para la variedad grenache N, ya que realza su complejidad aromática, incorpora notas especiadas y es perfectamente adecuada para la crianza en madera. El vino tinto es un vino de guarda con un color tornasolado cuyos tonos oscilan entre el rubí y el granate oscuro. Con cuerpo y generoso, desvela un aroma de frutos rojos y frutos negros muy maduros en su juventud. Evoluciona hacia notas salvajes de sotobosque y trufas.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	14,5.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	17,30.
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Vinos blancos tranquilos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %.

El contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) no excede los 3 gramos por litro.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos blancos se elaboran a partir de uvas o vinos en los que se utiliza al menos un 70 % de la variedad clairette blanc.

Los vinos blancos se producen en tres zonas, cada una con su mineralidad y equilibrio característicos. Presentan un color brillante y pálido con reflejos verdes que pueden adquirir tonos más intensos y dorados al envejecer.

En las zonas altas, las variedades blancas, principalmente la clairette, se benefician de una maduración lenta que les aporta frescura. En cuanto a la mineralidad, esta se adquiere por el sustrato calcáreo. La combinación de estos dos elementos confiere a los vinos un carácter ligero.

En el cono de coluviones, las variedades blancas adquieren un poco más de densidad, lo que denota una vez más la presencia de piedra caliza que se encuentra en todas partes en Gigondas.

En las arenas del Mioceno, las variedades blancas, en particular la clairette, se caracterizan por su salinidad y su complejidad aromática.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	14,5.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	17,30.
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Manejo del viñedo

Práctica de cultivo

— La separación entre las hileras no puede ser superior a 2,50 metros.

— Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera.

— La separación entre las cepas de una misma hilera debe estar comprendida entre 0,80 y 1,25 metros.

— Las vides se podan en poda corta (en vaso o en cordón de Royat) con un máximo de seis pulgares. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.

— El periodo de rejuvenecimiento o de la aplicación de la poda Royat se limita a dos años. Durante este período, se autoriza la poda Guyot simple con un máximo de ocho yemas francas en el sarmiento y un pulgar de dos yemas francas como máximo, o la poda Guyot doble con dos varillas con cinco yemas y dos pulgares de refuerzo de dos yemas cada uno.

— Las variedades syrah N y viognier B pueden podarse en Guyot simple con un máximo de ocho yemas francas en el sarmiento y uno o dos pulgares con un máximo de dos yemas francas.

Se puede autorizar el riego.

2. Prácticas enológicas

Práctica enológica específica:

— Queda prohibido el tratamiento térmico de la vendimia a una temperatura superior a 40 °C.

— Queda prohibido el uso de trozos de madera.

— Para la elaboración de los vinos rosados, queda prohibida la utilización de carbón para uso enológico, solo o en mezclas.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos tintos y rosados

40 hectolitros por hectárea

2. Vinos blancos

44 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben realizarse en el territorio del municipio de Gigondas en el departamento de Vaucluse, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2023.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1. *Descripción de los factores naturales y humanos que contribuyen al vínculo*

En los viñedos meridionales del valle del Ródano, reconocidos como «Cru des Côtes du Rhône», el territorio de la denominación de origen controlada «Gigondas» está ligado al macizo de piedra caliza de los Dentelles de Montmirail, una zona imponente y espectacular por efecto de la erosión. La zona geográfica queda reservada al municipio de Gigondas, en el departamento de Vaucluse. El viñedo se encuentra a una altitud de entre 160 y 400 metros, en orientaciones que lo protegen de una insolación estival excesiva. Su ubicación en laderas lo protege de la niebla y las heladas de primavera y garantiza una cosecha regular todos los años. El clima es principalmente provenzal, un clima de contrastes sometido al calor del verano mediterráneo y a la violencia del mistral. Al igual que en toda la región mediterránea, las precipitaciones pueden ser torrenciales en épocas de equinoccio.

Durante dos milenios, el pueblo de Gigondas, ubicado al pie de los Dentelles de Montmirail, ha vivido principalmente de los viñedos. A los soldados de la segunda legión romana se les atribuye la creación de las primeras explotaciones vitícolas. En el siglo XIX, la producción y la reputación de los vinos «Gigondas» siguieron en alza. Gracias a esta reputación, sobre la base de la ley de 6 de mayo de 1919, se solicitó la denominación de origen «Gigondas» para los vinos en 1924.

Inicialmente incluida en la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Côtes du Rhône» (decreto de 19 de noviembre de 1937), la producción de «Gigondas» pasa a reconocerse enseguida por su calidad y por la identidad de sus vinos. Por consiguiente, el nombre del municipio empieza a asociarse, a partir de 1951, con el nombre de la denominación de origen controlada «Côtes du Rhône» y, mediante decreto de 6 de enero de 1971, se reconoce la denominación de origen controlada «Gigondas», que se inscribe en la familia de los «Crus des Côtes du Rhône».

En 2009, el viñedo abarcaba una superficie de 1 230 hectáreas con una producción media de 32 500 hectolitros.

Se producen tres tipos de vinos: los tintos, que representan el 99 % de la producción y, en menor medida, los rosados y los blancos. El 80 % de los vinos se producen en bodegas particulares.

8.2. *Interacciones causales*

«Gigondas», anteriormente conocido como «jucunditas», que significa «alegría y júbilo» en latín, puede considerarse, no sin falta de razón, un municipio predilecto para la producción de vinos con una fuerte identidad y una calidad arraigada desde hace tiempo.

Históricamente, los habitantes de este municipio han sabido aprovechar las cualidades naturales de esta zona, que es un terreno ideal para el cultivo de la vid y respeta la originalidad de la materia prima resultante de su trabajo de la tierra.

En el corazón de un paisaje tan suntuoso como beneficioso por el mesoclima que genera, en una zona de encinas y olivos, las vides se plantan en suelos permeables que mitigan la erosión de las aguas de escorrentía y permiten que las parcelas cuidadosamente seleccionadas se sequen enseguida. Los suelos suelen presentar una matriz arcillosa propicia para regímenes hídricos controlados y ser muy pedregosos, lo que, por una parte, contribuirá al secado y, por otra, tendrá un impacto térmico muy positivo durante la fase de maduración de las uvas. La elevación de las laderas (entre 160 y 400 metros) por encima de las nieblas provenientes del Ródano y su inclinación (norte-noroeste) impiden tanto la insolación excesiva como las heladas de primavera.

De este modo, el clima del municipio de Gigondas permite aprovechar plenamente las ventajas del clima provenzal: sol y mistral, un viento frío y seco que limita el desarrollo de enfermedades criptogámicas y favorece la concentración natural de bayas, sin los inconvenientes de los mismos, gracias a la protección que ofrece la cadena de los Dentelles de Montmirail.

Este conjunto de factores, unidos a la labor y los conocimientos técnicos vitícolas, que se manifiestan, en particular, en la elección del encepamiento y en el respeto de la vendimia, al exigir una clasificación obligatoria, han permitido, desde hace dos mil años, el reconocimiento y el desarrollo de la reputación de los vinos producidos y, sobre todo, la conservación de su identidad en el marco de la denominación de origen controlada «Gigondas».

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios del departamento de Vaucluse, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2023:

Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthezon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès y Visan.

Indicaciones adicionales del etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) - El etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada podrá especificar el nombre de una unidad geográfica menor, siempre que:

   — se trate de un registro catastral;

   — figure en la declaración de cosecha.

b) - Los vinos con denominación de origen controlada podrán etiquetarse con la unidad geográfica mayor «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Las condiciones de utilización de la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» se establecen en el acuerdo firmado entre los distintos órganos de defensa y de gestión implicados.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-439e2397-7b57-4a70-b1c8-f4a8a3a3aff6