C/2024/2129

14.3.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/2129)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Gigondas»

PDO-FR-A0143-AM04

Data della comunicazione: 18.12.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona geografica e zona di prossimità immediata**

Al capitolo 1 del disciplinare della denominazione di origine protetta «Gigondas», i punti 1 («Zona geografica») e 3 («Zona di prossimità immediata») della sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», sono completati, senza alcuna modifica, con il riferimento aggiornato al codice geografico ufficiale del 2023.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2023, pubblicato dall'INSEE, e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è completato inserendo questo riferimento sia al punto «Zona geografica» che al punto «Condizioni supplementari - zona di prossimità immediata».

2. **Superficie parcellare delimitata**

Al capitolo 1 del disciplinare della denominazione di origine protetta «Gigondas», il punto 2 («Superficie parcellare delimitata») della sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», è completato, senza alcuna modifica, per aggiornare la data di approvazione da parte dell'autorità nazionale competente della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'identificare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta interessata. La zona geografica risulta invariata.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Gigondas

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vini rosati fermi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %.

In fase di confezionamento: il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) è pari al massimo a 3 grammi per litro.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini rossi e rosati sono ottenuti principalmente da vitigni Grenache N, Syrah N e Mourvèdre N. La percentuale di Grenache N nei vini è fissata ad almeno il 50 %.

La varietà Grenache N apporta rotondità e tannini agli assemblaggi. Aggiunta in modeste quantità, pur rispettando il carattere del vino, la varietà Syrah N rafforza il colore, l'intensità degli aromi e l'attitudine all'invecchiamento. La varietà Mourvèdre N, grazie al suo elevato potere antiossidante, integra perfettamente la varietà Grenache N. Ravviva la complessità aromatica, apporta note speziate ed è perfettamente adatta all'affinamento in legno. Il vino rosato costituisce una quota molto limitata della produzione ma merita la massima attenzione segnatamente per la sua ampiezza al palato. È caratterizzato da un colore intenso, rosa dai riflessi violacei. Al naso si distingue per il suo bouquet di mandorle e frutta cotta. Al palato è al contempo inebriante e bilanciato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	14,28
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vini rossi fermi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %.

In fase di confezionamento:

— il tenore di acido malico è pari al massimo a 0,3 grammi per litro nella fase di confezionamento;

— l'indice dei polifenoli totali è pari almeno a 45;

— il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) è pari al massimo a 3 grammi per litro.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini rossi e rosati sono ottenuti principalmente da vitigni Grenache N, Syrah N e Mourvèdre N. La percentuale di Grenache N nei vini è fissata ad almeno il 50 %.

La varietà Grenache N apporta rotondità e tannini agli assemblaggi. Aggiunta in modeste quantità, pur rispettando il carattere del vino, la varietà Syrah N rafforza il colore, l'intensità degli aromi e l'attitudine all'invecchiamento. La varietà Mourvèdre N, grazie al suo elevato potere antiossidante, integra perfettamente la varietà Grenache N. Ravviva la complessità aromatica, apporta note speziate ed è perfettamente adatta all'affinamento in legno. Il vino rosso è un vino da invecchiamento caratterizzato da un colore cangiante che va dal rubino al granata scuro. Strutturato e generoso, se consumato giovane si distingue per un bouquet di frutti rossi e neri molto maturi che, nel tempo, evolve verso sentori selvatici di sottobosco e tartufo.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14,5

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	17,30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Vini bianchi fermi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) è pari al massimo a 3 grammi per litro.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini bianchi sono ottenuti da uve o da vini che presentano almeno il 70 % della varietà Clairette blanc.

I vini bianchi, prodotti in tre settori del territorio, sono caratterizzati da mineralità ed equilibrio e presentano colore brillante, pallido con riflessi verdi che, con l'invecchiamento, può assumere note più intense e dorate.

Nei vigneti a quote più elevate le varietà bianche, principalmente la Clairette, beneficiano di una lenta maturazione, che consente loro di sviluppare freschezza. La mineralità è legata al substrato calcareo. La combinazione di questi due elementi conferisce ai vini una dimensione aerea.

Sul cono colluviale le varietà bianche acquisiscono una densità leggermente superiore, pur continuando ad esprimere la presenza di calcare, presente ovunque nella regione di Gigondas.

Nelle sabbie del Miocene le varietà bianche, in particolare la Clairette, esprimono salinità e complessità aromatica.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	17,30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Conduzione del vigneto

Pratica colturale

— La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri.

— Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 m^2. Questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi dello stesso filare.

— La distanza tra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,80 e 1,25 metri.

— Le viti sono sottoposte a potatura corta (ad alberello o cordone di Royat) con un massimo di 6 speroni. Ogni sperone reca al massimo 2 gemme franche.

— Il periodo di costituzione o di rinnovo del cordone di Royat è limitato a 2 anni. In tale periodo di tempo sono autorizzate la potatura a Guyot semplice con un massimo di 8 gemme franche sul capo a frutto e uno sperone avente al massimo 2 gemme franche o la potatura a Guyot doppio con 2 capi a frutto recanti 5 gemme e 2 speroni di riserva recanti 2 gemme ciascuno.

— Le varietà Syrah N e Viognier B possono essere potate in Guyot semplice con un massimo di 8 gemme franche sul capo a frutto e 1 o 2 speroni recanti un massimo di 2 gemme franche.

L'irrigazione può essere autorizzata.

2. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

— Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature superiori a 40 °C.

— È vietato l'uso di scaglie di legno.

— Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

5.2. *Rese massime*

1. Vini rossi e rosati

   40 ettolitri per ettaro

2. Vini bianchi

   44 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio del comune di Gigondas nel dipartimento del Vaucluse, sulla base del codice geografico ufficiale del 2023.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Descrizione dei fattori naturali e umani rilevanti per il legame*

Situato all'interno dei vigneti meridionali della Valle del Rodano e noto come «Cru des Côtes du Rhône», il territorio della denominazione di origine controllata «Gigondas» è indissociabile dal notevole massiccio calcareo delle Dentelles de Montmirail, rilievo imponente e spettacolare creato da fenomeni di erosione. La zona geografica è limitata al comune di Gigondas, nel dipartimento del Vaucluse. I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra i 160 e i 400 metri, esposti in modo da evitare l'eccessiva esposizione al soleggiamento estivo. L'ubicazione su versanti collinari li protegge dalle nebbie e dal gelo primaverile e assicura ogni anno un raccolto regolare. Il clima è provenzale per antonomasia, clima di contrasti caratterizzato dal caldo dell'estate mediterranea e dall'impeto del maestrale. Come in tutta la regione mediterranea, le piogge possono essere torrenziali nei periodi di equinozio.

Da due millenni il paese di Gigondas, ai piedi delle Dentelles de Montmirail, vive principalmente dei prodotti della vite. La creazione delle prime tenute viticole è attribuita ai soldati della 2ª legione romana. Nel XIX secolo la produzione e la notorietà dei vini «Gigondas» continuano ad aumentare. Grazie a tale reputazione e sulla base della legge del 6 maggio 1919, nel 1924 viene richiesta per tali vini la denominazione di origine «Gigondas».

Inizialmente inserita nella zona geografica della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône» (decreto del 19 novembre 1937), la produzione di «Gigondas» diviene rapidamente nota per la sua qualità e l'identità dei suoi vini. Il nome del comune può quindi essere naturalmente associato, dal 1951, al nome della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône» e, con decreto del 6 gennaio 1971, viene riconosciuta la denominazione di origine controllata «Gigondas», che entra così a far parte della famiglia dei «Crus des Côtes du Rhône».

Nel 2009 i vigneti coprono una superficie di 1 230 ettari, con una produzione media di 32 500 ettolitri.

I vini si suddividono in tre colori: vini rossi che rappresentano il 99 % della produzione e, in misura più limitata, i vini rosati e bianchi. L'80 % dei vini è prodotto da cantine private.

8.2. *Interazioni causali*

«Gigondas», in passato denominato «jucunditas», che in latino significa «gioia e tripudio», può giustamente essere considerato il comune al centro di una produzione di vini caratterizzati da una forte identità e da una qualità nota da tempo.

Da un punto di vista storico, la comunità umana di questo comune ha saputo valorizzare le qualità naturali di questo territorio, vera e propria terra d'elezione per i vigneti, e rispettare l'originalità della materia prima ottenuta lavorando la terra.

Nel cuore di un paesaggio tanto sontuoso quanto favorevole per il mesoclima che genera, all'interno di una zona di lecci e ulivi, i vigneti si trovano su terreni permeabili che attenuano l'erosione causata dall'acqua di ruscellamento e che permettono un'essiccazione rapida delle parcelle accuratamente selezionate. Il terreno è solitamente caratterizzato da una matrice argillosa favorevole a regimi idrici controllati e da un'elevata pietrosità che, da un lato, contribuisce al ruscellamento e, dall'altro lato, ha un effetto termico molto positivo durante la fase di maturazione delle uve. L'altitudine dei pendii (da 160 a 400 metri), al di sopra delle nebbie del Rodano, e l'esposizione dei versanti (nord-nord-ovest) evitano sia il soleggiamento eccessivo che il gelo primaverile.

Il clima del comune di Gigondas offre quindi tutti i vantaggi del clima provenzale, soleggiamento e maestrale (vento freddo e secco che limita lo sviluppo di malattie crittogamiche e favorisce le concentrazioni naturali degli acini), ma senza subirne gli inconvenienti grazie alla protezione fornita dalla catena delle Dentelles de Montmirail.

Questo insieme di fattori, associato all'operato e alle competenze dei viticoltori, che si esprimono segnatamente nella scelta dei vitigni e nel rispetto della vendemmia mediante una cernita obbligatoria, hanno consentito, da due millenni, il riconoscimento, lo sviluppo della notorietà e soprattutto il mantenimento dell'identità dei vini prodotti con denominazione di origine controllata «Gigondas».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni indicati di seguito situati nel dipartimento del Vaucluse sulla base del codice geografico ufficiale del 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, Visan.

Menzioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

a) - l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione che:

   — si tratti di una località accatastata;

   — quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta;

b) - l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Le condizioni d'uso dell'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» sono precisate nella convenzione sottoscritta tra i diversi organismi di tutela e di gestione interessati.

Link al disciplinare del prodotto

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