C/2024/2129

14.3.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/2129)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Gigondas»

PDO-FR-A0143-AM04

Data de comunicação: 18.12.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área geográfica e área de proximidade imediata**

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Gigondas» é completado, sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações, ponto 1, «Área geográfica», e ponto 3, «Área de proximidade imediata», acrescentando-se a referência ao Code officiel géographique de 2023.

Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor em 2023 e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

As rubricas «área geográfica» e «Condições suplementares – área de proximidade imediata» foram igualmente alteradas.

2. **Superfície parcelar delimitada**

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Gigondas» é completado, sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações, ponto 2, «Superfície parcelar delimitada», a fim de atualizar a data de aprovação pela autoridade nacional competente da superfície parcelar delimitada na área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica de produção aptas para a produção da denominação de origem protegida em apreço. A área geográfica não é alterada.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ões)**

Gigondas

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinhos *rosés* tranquilos

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,5 %.

Na fase do acondicionamento, o teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) é igual ou inferior a 3 gramas por litro.

Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação europeia.

Os vinhos tintos e *rosés* são maioritariamente produzidos a partir das castas *grenache* N, *syrah* N e *mourvèdre* N. A percentagem de *grenache* N é fixada em, pelo menos, 50 %.

Esta casta confere taninos e um caráter redondo aos lotes. Incorporada em quantidades moderadas, que respeitem o caráter do vinho, a casta *syrah* N reforça a cor do lote, a intensidade aromática e a aptidão para o envelhecimento. Graças ao seu elevado poder antioxidante, a casta *mourvèdre* N é o complemento ideal da *grenache* N. Realça a complexidade aromática do lote, conferindo-lhe notas especiadas, e presta-se na perfeição ao envelhecimento em madeira. O vinho *rosé* representa uma percentagem ínfima da produção, merecendo, embora, grande interesse pela amplitude no palato. A cor é intensa, rosa com reflexos violáceos. O nariz distingue-se pelo buquê de amêndoas e frutos de baga cozidos. Na boca, é, ao mesmo tempo, inebriante e equilibrado.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	14,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	14,28
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Vinhos tintos tranquilos

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,5 %.

Na fase do acondicionamento:

— o teor de ácido málico é igual ou inferior a 0,3 gramas por litro;

— o índice de polifenóis totais é igual ou superior a 45;

— o teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) é igual ou inferior a 3 gramas por litro.

Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação europeia.

Os vinhos tintos e *rosés* são maioritariamente produzidos a partir das castas *grenache* N, *syrah* N e *mourvèdre* N. A percentagem de *grenache* N é fixada em, pelo menos, 50 %.

Esta casta confere taninos e um caráter redondo aos lotes. Incorporada em quantidades moderadas, que respeitem o caráter do vinho, a casta *syrah* N reforça a cor do lote, a intensidade aromática e a aptidão para o envelhecimento. Graças ao seu elevado poder antioxidante, a casta mourvèdre N é o complemento ideal da grenache N. Realça a complexidade aromática do lote, conferindo-lhe notas especiadas, e presta-se na perfeição ao envelhecimento em madeira. O tinto é um vinho de guarda, de cor variegada, vermelho-rubi a granada-escuro. Estruturado e generoso, revela, quando jovem, um buquê de frutos vermelhos e negros muito maduros. Evolui, depois, para notas silvestres de trufas e vegetação-rasteira.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	14,5

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	17,30
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. Vinhos brancos tranquilos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 %.

O teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) é igual ou inferior a 3 gramas por litro.

Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação europeia.

Os vinhos brancos são elaborados a partir de uvas ou de vinhos de, pelo menos, 70 % da casta *clairette-blanc*.

Os vinhos brancos são produzidos em três setores, exprimindo mineralidade e equilíbrio; apresentam uma cor brilhante, pálida, com reflexos verdes; com o envelhecimento, podem tornar-se ligeiramente mais intensos e dourados.

Nas localizações em altitude, as castas brancas, principalmente a *clairette*, tiram partido da maturação lenta para revelar frescura. A mineralidade é revelada pelo substrato calcário. A combinação destes dois elementos confere aos vinhos uma extraordinária leveza, equilíbrio e elegância.

No cone de coluviões, as castas brancas adquirem uma densidade ligeiramente superior, denotando, embora, a presença de calcário, omnipresente na região de Gigondas.

Nos solos arenosos do Mioceno, as castas brancas, principalmente a *clairette*, exprimem salinidade e complexidade aromática.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	14,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	17,30
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Condução da vinha

Prática de cultivo

— A distância máxima entre as filas não pode ser superior a 2,50 metros.

— Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,50 metros quadrados. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entrelinhas pelo espaço entre pés da mesma linha.

— A distância entre os pés de uma mesma linha varia entre 0,80 e 1,25 m.

— Efetua-se a poda curta (taça ou poda Royat), com um máximo de seis talões. Cada talão tem um máximo de dois olhos francos.

— O período de formação ou de rejuvenescimento do cordão de Royat está limitado a dois anos. Durante este período, é autorizada a poda Guyot simples, com um máximo de oito olhos francos por vara e um talão com um máximo de dois olhos francos, ou a poda Guyot dupla, com duas varas de cinco olhos e dois talões de substituição de dois olhos cada.

— As variedades *syrah* N e *viognier* B podem ser podadas em Guyot simples, com um máximo de oito olhos francos por vara e um ou dois talões com um máximo de dois olhos francos.

É autorizada a irrigação.

2. Práticas enológicas

Prática enológica específica

— São proibidos os tratamentos térmicos das uvas vindimadas com recurso a temperaturas superiores a 40 °C;

— É proibida a utilização de aparas de madeira.

— Na elaboração de vinhos *rosés*, é proibida a utilização de carvões de uso enológico, estremes ou em preparações.

Além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos tintos e *rosés*

40 hectolitros por hectare

2. Vinhos brancos

44 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos ocorrem no território do município de Gigondas, no departamento de Vaucluse, segundo o Code officiel géographique de 2023.

7. **Castas de uva de vinho**

Bourboulenc B – *doucilllon-blanc*

Brun-argenté T – *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. **Descrição da(s) relação(ões):**

8.1. *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

Sendo parte integrante dos vinhedos meridionais do vale do Ródano e reconhecido como «Cru des Côtes du Rhône», o território da denominação de origem controlada «Gigondas» está indissociavelmente ligado ao extraordinário maciço calcário das *Dentelles de Montmirail*, imponente e espetacular cadeia montanhosa criada por fenómenos de erosão. A área geográfica está circunscrita ao município de Gigondas, no departamento de Vaucluse. A vinha situa-se a uma altitude de 160 a 400 metros, estando protegida da excessiva radiação solar estival pela sua orientação. O cultivo em encosta protege a vinha dos nevoeiros e geada primaveris e assegura uma colheita anual regular. O clima é provençal por excelência, um clima de contrastes, sujeito aos calores do verão mediterrânico e à violência do mistral. Tal como em toda a região mediterrânica, as chuvas podem ser torrenciais nos períodos de equinócio.

Há dois milénios que a aldeia de Gigondas, no sopé das *Dentelles de Montmirail,* vive essencialmente da vinha. A criação das primeiras explorações vitícolas é atribuída aos soldados da 2.ª legião romana. No século XIX, a produção e o prestígio dos vinhos «Gigondas» continuou a crescer. Graças a esta reputação, com base na Lei de 6 de maio de 1919, os vinhos foram, em 1924, reconhecidos como denominação de origem «Gigondas».

Inicialmente inscrita na área geográfica da denominação de origem controlada «Côtes du Rhône» (Decreto de 19 de novembro de 1937), a produção de «Gigondas» foi rapidamente reconhecida pela qualidade e identidade dos seus vinhos. O nome do município pôde, então, a partir de 1951, ser associado ao nome da denominação de origem controlada «Côtes du Rhône». A 6 de janeiro de 1971, a denominação de origem controlada «Gigondas» foi reconhecida por decreto, passando, assim, a fazer parte da família de «Crus des Côtes du Rhône».

Em 2009, as vinhas cobriam uma superfície de 1 230 hectares, com uma produção média de 32 500 hectolitros.

Produzem-se três tipos de vinhos: os tintos, que representam 99 % da produção, e, em mais discreta medida, os *rosés* e os brancos. 80 % dos vinhos são produzidos por adegas particulares.

8.2. *Interações causais*

O município de «Gigondas», cujo nome deriva de «jucunditas» («jovialidade e alegria», em latim) pode, em boa verdade, considerar-se o local de eleição para a produção de vinhos com uma forte identidade e uma qualidade há muito reconhecida.

Do ponto de vista histórico, a comunidade soube valorizar as qualidades naturais da região, terra de eleição para o cultivo da vinha, e respeitar a originalidade da matéria-prima, fruto da forma como trabalham a terra.

No centro de uma paisagem sumptuosa e favorável pelo mesoclima que gera, numa zona de azinheiras e oliveira, as vinhas são plantadas em solos permeáveis, que mitigam a erosão provocada pelo escoamento das águas e permitem a secagem rápida das parcelas cuidadosamente selecionadas. Os solos combinam, em geral, uma matriz argilosa, propícia a um regime hídrico controlado, com uma elevada pedregosidade, que, por um lado, contribui para a secagem e, por outro, tem um impacto térmico muito positivo durante a fase de maturação das uvas. A altitude das encostas (160 a 400 metros), situadas acima das neblinas do Ródano, e a exposição das vertentes (norte-noroeste), protegem a vinha da exposição solar excessiva e das geadas primaveris.

O clima do município de Gigondas oferece, assim, todas as vantagens do clima provençal: a presença do sol e do mistral (vento frio e seco que limita o desenvolvimento de doenças criptogâmicas e favorece as concentrações naturais dos bagos), sem os inconvenientes que daí decorrem, graças à proteção da cadeia montanhosa das *Dentelles de Montmirail*.

Este conjunto de fatores, associado ao trabalho e competência dos viticultores, traduz-se, concretamente, na escolha das variedades de videira e na triagem obrigatória realizada durante a vindima. A história do reconhecimento, da conquista da notoriedade e, sobretudo, da identidade dos vinhos produzidos na denominação de origem controlada «Gigondas» tem 2000 anos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Vaucluse, com base no *Code officiel géographique* 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, Visan.

Menções adicionais de rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre rotulagem

Descrição da condição:

a) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica menor, desde que:

   — se trate de um lugar registado no cadastro;

   — o nome conste da declaração de colheita.

b) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône». As condições de utilização da unidade geográfica mais alargada «Vignobles de la Vallée du Rhône» são especificadas na convenção assinada entre os diferentes organismos de proteção e gestão envolvidos.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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