C/2025/5641

20.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5641)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Valcalepio»

PDO-IT-A1366-AM03 — 1.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Valcalepio»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elle ne relève pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Indication de la mention Riserva*

La mention Riserva est déjà prévue dans le cahier des charges et réservée au Valcalepio rosso, qui présente des caractéristiques supérieures en termes de titre alcoométrique volumique minimal et de vieillissement, ainsi que des caractéristiques de mise à la consommation différentes. Afin de valoriser davantage le vin Riserva, il est proposé d'en faire un type spécifique distinct.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cette modification concerne les articles 1er, 2, 4 et 5 du cahier des charges et la rubrique «Pratiques vitivinicoles — Rendements maximaux» du document unique.

2. *Modification de la base ampélographique du Valcalepio rosso*

Il est proposé de modifier la base ampélographique du Valcalepio rosso et d'adapter la proportion entre Merlot et Cabernet sauvignon en faveur du Merlot. La quantité minimale de Cabernet sauvignon est ramenée de 25 % à 10 % et la quantité maximale de Merlot est portée de 75 % à 90 %. Cette modification s'est imposée afin de limiter les difficultés liées à la sensibilité élevée du Cabernet sauvignon aux maladies du bois (notamment l'esca), qui rendent un nombre croissant de ceps de vigne improductifs d'année en année, ce qui entraîne une augmentation des pertes, une différence d'âge au sein des vignobles et des problèmes techniques et économiques connexes. Il est également proposé de prévoir la possibilité d'utiliser d'autres cépages autochtones (Franconia, Incrocio Terzi et Merera) ou liés à la tradition locale (Rebo) dans la limite de 15 %, afin de renforcer le lien avec l'environnement. Il est prévu de permettre l'utilisation facultative du Petit verdot, toujours dans la limite de 15 %, aux viticulteurs désireux de conserver un assemblage plus international. Ces modifications ne sont pas susceptibles d'altérer significativement le profil du vin, qui reste ainsi parfaitement reconnaissable, ce qui a notamment été confirmé par les dégustations effectuées par le groupement.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges et la rubrique «Cépages principaux» du document unique.

3. *Modification de la base ampélographique du Valcalepio rosso Riserva*

Il est proposé de modifier la base ampélographique du Valcalepio rosso Riserva et d'adapter la proportion entre Merlot et Cabernet sauvignon en faveur du Merlot. La quantité minimale de Cabernet sauvignon est ramenée de 25 % à 10 % et la quantité maximale de Merlot est portée de 75 % à 90 %. Cette modification s'est imposée afin de limiter les difficultés liées à la sensibilité élevée du Cabernet sauvignon aux maladies du bois (notamment l'esca), qui rendent un nombre croissant de ceps de vigne improductifs d'année en année, ce qui entraîne une augmentation des pertes, une différence d'âge au sein des vignobles et des problèmes techniques et économiques connexes.

Contrairement au Valcalepio rosso, aucun autre cépage n'est autorisé pour le vin Riserva, afin de préserver le profil plus «international» que lui confère l'assemblage bordelais et de garantir des caractéristiques plus distinctives que celles du Valcalepio rosso.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

4. *Modification de la base ampélographique du Valcalepio Moscato Passito*

Il est proposé de modifier la base ampélographique du Valcalepio Moscato Passito en ramenant la quantité minimale de Moscato de 100 % à 85 % et en prévoyant la possibilité d'utiliser, dans la limite de 15 %, d'autres cépages dont la culture est autorisée dans la région de Lombardie, afin d'introduire de nouvelles nuances dans son profil organoleptique. Cette évolution conférera à ces vins des caractéristiques plus distinctives, notamment par rapport au Moscato di Scanzo AOCG, et offrira aux producteurs la possibilité d'augmenter légèrement leur production, si nécessaire.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

5. *Suppression de la référence à la texture des sols de nature essentiellement silico-argileuse*

En règle générale, le territoire de production du Valcalepio est essentiellement argileux: la référence à la texture des sols de type silico-argileux apparaît donc superflue et il est proposé de la supprimer dans une optique de simplification.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

6. *Augmentation de la limite d'altitude*

La limite d'altitude est portée de 500 à 600 mètres au-dessus du niveau de la mer pour la culture de l'ensemble des cépages rouges et de 600 à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer pour la culture du Chardonnay, du Pinot bianco et du Pinot grigio.

Il s'avère nécessaire de relever l'altitude de la zone de culture afin de bénéficier de températures plus fraîches pendant la période estivale. Cette modification s'est imposée afin d'atténuer les problèmes liés au réchauffement climatique, qui accélère les processus physiologiques de la vigne, génère du stress et accentue la détérioration des caractéristiques analytiques et organoleptiques des moûts. Plus la vigne est cultivée à une altitude basse, plus ces effets sont prononcés.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

7. *Précision de la possibilité de recourir à l'irrigation d'appoint*

Bien que cette possibilité soit prévue dans la législation, il a été jugé nécessaire de la préciser.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

8. *Introduction du rendement maximal de raisins par hectare pour le «Valcalepio» Riserva et augmentation du rendement maximal de raisins par hectare pour le Valcalepio bianco et le Valcalepio Moscato Passito*

Le rendement maximal de raisins par hectare, soit 9 t/ha, a été indiqué pour le type Valcalepio Riserva à la suite de son introduction. Il est inférieur à celui du Valcalepio rosso (alors qu'il était jusqu'ici identique pour la mention Riserva) afin de souligner que le vin Riserva doit être issu de vignes et de raisins de meilleure qualité, à sélectionner dans le vignoble.

Il est proposé de porter le rendement maximal de 9 t/ha à 10 t/ha pour le Valcalepio bianco afin de favoriser le maintien de niveaux d'acidité plus élevés qui, comme on le sait, tendent à diminuer avec la hausse des températures, alors qu'ils revêtent une importance particulière pour garantir la fraîcheur et le caractère agréable des vins blancs.

Il est proposé de porter le rendement maximal de 6,5 t/ha à 7 t/ha pour le Valcalepio Moscato Passito et d'en réduire parallèlement le rendement de pressurage (de 40 % à 35 %). Cette modification garantit l'obtention de moûts de meilleure qualité et une réduction globale du rendement final en vin par unité de surface.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la rubrique «Pratiques vitivinicoles — Rendements maximaux» du document unique.

9. *Ajout du rendement de pressurage pour le Valcalepio Riserva et réduction du rendement de pressurage pour le Valcalepio Moscato Passito*

Un rendement de pressurage de 70 % a été indiqué pour le type Valcalepio Riserva à la suite de son introduction.

À la suite de l'augmentation du rendement en raisins de cinq quintaux pour le type Valcalepio Moscato Passito, son rendement de pressurage a été ramené de 40 % à 35 %.

Cette modification rend le cahier des charges plus conforme à la réalité observée dans les caves viticoles. Les rendements de pressurage sont en effet généralement compris entre 30 et 35 % pour ce type.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

10. *Destination de l'excédent de vinification*

La destination de l'excédent de vinification a été précisée pour le Valcalepio bianco et le Valcalepio rosso. La part comprise entre 70 % et 75 % peut être reclassée en IGT Bergamasca.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

11. *Modification de la date de mise à la consommation du Valcalepio Moscato Passito*

La date de mise à la consommation du Valcalepio Moscato Passito a été avancée du 12 mai au 1er avril.

Cette légère anticipation n'a aucune incidence sur le profil organoleptique du vin et permet une simplification sur le plan commercial.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique «Pratiques vitivinicoles — Pratiques œnologiques spécifiques» du document unique.

12. *Modification des paramètres chimiques, physiques et organoleptiques du type Valcalepio Moscato Passito*

La référence au «léger arrière-goût d'amande» a été supprimée afin de mieux adapter la description au profil des vins actuellement disponibles sur le marché.

Les références au titre alcoométrique volumique acquis minimal et à la teneur maximale en sucre résiduel ont été supprimées afin de conférer une plus grande liberté de choix aux producteurs.

Cette modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

13. *Suppression des restrictions relatives aux systèmes de fermeture et aux types de bouteilles et augmentation de la capacité maximale des bouteilles pour le Valcalepio Moscato Passito*

Il est désormais autorisé d'utiliser des systèmes de fermeture autres que le bouchon en liège traditionnel, ainsi que toute forme de bouteille, afin d'offrir une plus grande liberté de choix et commerciale.

En outre, la capacité maximale des bouteilles a été portée de 0,75 à 3,0 litres pour le Valcalepio Moscato Passito, afin d'élargir les possibilités de consommation et d'offrir une plus grande liberté sur le plan commercial.

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

14. *Mise à jour des indications relatives à l'organisme de contrôle*

Conformément aux modifications apportées au règlement (UE) nº 1308/2013 à la suite de l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, il n'est plus obligatoire d'indiquer dans le cahier des charges le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de contrôler le respect des dispositions du cahier des charges ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres rendent publics le nom et l'adresse des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et tiennent ces informations à jour.

Par conséquent, l'article reprenant les indications relatives à l'organisme de contrôle a été modifié et ces informations ont été remplacées par un renvoi à leur publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

Cette modification concerne l'article 10 du cahier des charges et n'a aucune incidence sur le document unique.

15. *Modifications de forme apportées au cahier des charges*

Des modifications de forme ont été apportées aux articles du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Valcalepio

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1) Vin

15) Vin de raisins passerillés

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 raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

4.1. *Valcalepio bianco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Nez: délicat, caractéristique; bouche: sèche, harmonieuse, caractéristique;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

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.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes d'acide tartrique par litre

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

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

4.2. *Valcalepio rosso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense;

Nez: intense, agréable, caractéristique;

Bouche: sèche, pleine, harmonieuse, persistante;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 22,00 g/l.

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.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: 5 grammes d'acide tartrique par litre

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

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

4.3. *Valcalepio rosso Riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense, tirant vers le grenat;

Nez: éthéré, intense, caractéristique; bouche: sèche, corpulente, veloutée, harmonieuse, persistante;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

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.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: 5 grammes d'acide tartrique

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

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

4.4. *Valcalepio Moscato Passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense, pouvant tirer vers le rouge cerise avec des reflets grenat;

Nez: délicat, aromatique, intense, caractéristique;

Bouche: douce, agréable, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 17,00 % vol.;

Teneur minimale en sucre résiduel: 30,0 g/l;

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

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.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes d'acide tartrique par litre

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

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Période minimale de vieillissement du «Valcalepio» Rosso

Pratique œnologique spécifique

Le vin bénéficiant de l'AOC «Valcalepio» Rosso doit être soumis à une période de vieillissement obligatoire d'au moins un an avant sa mise à la consommation, dont au minimum trois mois dans des fûts en bois, à partir du 1er novembre de l'année de production des raisins.

2. Période minimale de vieillissement du «Valcalepio» Rosso Riserva

Pratique œnologique spécifique

Le vin «Valcalepio» Riserva doit être soumis à une période de vieillissement obligatoire d'au moins trois ans avant sa mise à la consommation, dont au minimum un an dans des fûts de chêne. Il peut être mis à la consommation à partir du 1er novembre de la troisième année suivant celle de la récolte.

3. Période minimale de vieillissement du Valcalepio Moscato Passito

Pratique œnologique spécifique

Le vin Valcalepio Moscato Passito ne peut pas être mis à la consommation avant le 1er avril de la deuxième année suivant celle de la production des raisins.

5.2. *Rendements maximaux*

1) AOP Valcalepio bianco

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

2) AOP Valcalepio rosso

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

3) AOP Valcalepio rosso Riserva

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

4) AOP Valcalepio Moscato Passito

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'AOC «Valcalepio» doivent être produits dans la zone délimitée comme suit: à partir de l'embouchure du torrent Rino dans le lac d'Iseo, dans la commune de Predore, la ligne de délimitation remonte le torrent jusqu'à croiser le sentier muletier menant à I Vasti, qu'elle suit vers l'ouest jusqu'à la vallée Duago, en passant successivement par les cotes 340, 504 et 501. Elle longe ensuite le sentier à mi-hauteur jusqu'à croiser la limite administrative des communes de Sarnico et de Predore. Elle continue à suivre le sentier jusqu'à la vallée de la Canola, puis, après être brièvement remontée dans la vallée jusqu'à la courbe de niveau à la cote 225, elle la suit jusqu'à atteindre le sentier menant à La Forcella à proximité du village Holiday. De là, la ligne de délimitation suit le sentier menant à La Forcella jusqu'à la cote 398, puis elle longe la route communale carrossable qui traverse la limite administrative entre les communes de Sarnico et de Viadanica, avant d'atteindre la cote 360. À partir de ce point, elle continue vers le nord jusqu'à la vallée Maggiore (cote 333). Elle tourne ensuite vers le sud-est le long de la route carrossable menant aux hameaux de Scotti, de Riva et de Case Rasetti, puis elle continue jusqu'à croiser le torrent Guerna à proximité de la cote 308. Elle remonte ensuite le torrent Guerna et passe par Ambrogi, Forno et Dumengoni avant de parvenir à Segrone Basso. À partir de là, elle suit le sentier vers l'ouest jusqu'au lacet de la route menant à Colli di San Fermo (cote 500). Elle longe cette route vers le sud-ouest jusqu'à la cote 548, puis elle suit le chemin rural qui passe par la cote 576, par Costa, puis par la cote 604, avant de rejoindre Rio Valle Fienile Biboli. Ensuite, la ligne de délimitation suit le sentier muletier vers Mascherpigna jusqu'au col Croce (cote 669) et atteint la limite administrative entre les communes de Foresto Sparso et de Berzo San Fermo. Elle longe cette limite jusqu'à Campo Alto, puis suit la limite administrative entre les communes d'Entratico et de Berzo San Fermo, puis celle entre Entratico et Borgo di Terzo, jusqu'à la rivière Cherio. Elle descend la rivière jusqu'au confluent avec le torrent Bragazzo, qu'elle remonte jusqu'au hameau de Costa, avant de suivre le sentier à mi-hauteur au-dessus de Redonina, qui traverse la limite administrative entre les communes de Luzzana et de Trescore Balneario et se poursuit jusqu'au sanctuaire de la Madonna del Mirabile en passant par la cote 482 et la source La Piazzola (cote 412). À partir du sanctuaire de la Madonna del Mirabile, la ligne de délimitation suit la courbe de niveau à la cote 400 jusqu'au val de Carpan, puis continue vers l'ouest sur le sentier menant à Sant'Ambrogio. Elle franchit ensuite la limite administrative entre les communes de Trescore Balneario et de Cenate Sopra avant de rejoindre le chemin rural menant à la ferme Zagni. De là, elle suit le sentier qui mène à la source Cop vers le nord, puis passe par les cotes 620 et 508, et par Plasso et Foppa, avant d'arriver dans le fond de la vallée Calchera. Elle suit ensuite le sentier qui rejoint Ca' Pessina (cote 537), en passant par Locanda et les cotes 398 et 454. À partir de là, elle suit le sentier qui passe par Pian Bianchet, par les cotes 583 et 686, puis traverse la limite administrative entre les communes de Cenate Sopra et de Scanzorosciate avant d'atteindre la cote 502. De ce point, elle prend la direction ouest et suit le sentier muletier existant, qui traverse la limite administrative entre les communes de Scanzorosciate et de Nembro jusqu'à atteindre la cote 633. Elle suit ensuite le sentier vers le nord-ouest jusqu'au pont sur la rivière Serio, qu'elle longe sur tout le tronçon correspondant à la limite administrative entre les communes de Nembro et de Villa al Serio, jusqu'à croiser la limite administrative entre les communes de Nembro et d'Alzano Lombardo. Elle suit cette limite vers le nord jusqu'à la cote 378, puis vers l'ouest jusqu'à la

cote 698, ensuite vers le sud jusqu'à parvenir à la ferme Frontale. De là, la ligne de délimitation suit la route carrossable reliant Alzano à Lonno en direction de Mottarello, puis la route menant à Brumano, qu'elle suit vers le nord jusqu'à la cote 559. Elle longe ensuite le sentier muletier qui, à partir de la cote 559, traverse la vallée de Nese, jusqu'à atteindre la cote 551. Elle continue ensuite le long de la nouvelle route carrossable menant au mont de Nese jusqu'à la bifurcation avec la route menant à Olera. De là, elle suit la route carrossable reliant Olera à Busa jusqu'à Stocchi. À proximité de Stocchi, elle tourne le long de la limite administrative entre Ponteranica et Alzano Lombardo, puis elle suit la limite entre Ponteranica et Ranica, puis celle entre Ponteranica et Torre Boldone, jusqu'à la cote 657, où elle se met à suivre la route carrossable menant à Ca' della Maresana. De là, elle suit le sentier muletier qui passe par les cotes 486 et 437 avant de rejoindre le torrent Morla, qu'elle remonte jusqu'à arriver non loin de la cote 558 (Buso della Porta). Elle longe ensuite le sentier existant jusqu'au château de Moretta, où elle continue vers le nord-est le long du chemin rural menant à Ca' del Latte. Elle en suit le tracé, qui passe par Roccolo, franchit la limite entre Ponteranica et Sorisole au niveau de la cote 760, atteint ensuite la cote 644 et Comunelli Catene Val di Bareden, puis elle continue le long de la route de la vallée jusqu'à la via Botta, à la cote 524. À partir de ce point, la ligne de délimitation longe le sentier qui passe par Monti della Calchera et rejoint le chemin rural de Colle Barbino, qu'elle suit jusqu'à la cote 432. De là, elle suit brièvement la courbe de niveau à la cote 432 jusqu'à la limite administrative entre les communes de Sorisole et de Villa d'Almé, où elle prend le sentier qui passe par Foresto Secondo, Piazzola et la ferme Belvedere, avant d'arriver à Bruntino Alto. Elle en suit le tracé jusqu'à rejoindre l'aqueduc d'Algua, à la cote 368. Elle longe ensuite cet aqueduc jusqu'à Ventolosa, où elle suit brièvement la route de Valle Brembana jusqu'à la bifurcation avec la route menant à Valle Imagna, qu'elle suit jusqu'à croiser la rivière Brembo et la limite administrative entre Almenno San Salvatore et Villa d'Almé. Elle longe cette limite qui remonte la rivière Brembo jusqu'au confluent avec le torrent Imagna, où elle croise la limite entre Almenno San Salvatore et Ubiale Clanezzo, qu'elle suit jusqu'à croiser celle séparant Strozza et Ubiale Clanezzo. Elle longe ensuite la limite administrative entre Strozza et Almenno San Salvatore jusqu'à parvenir au sentier muletier existant menant à Ca' Madonnina, qu'elle suit. Elle franchit la limite entre Almenno San Salvatore et Almenno San Bartolomeo et passe par Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli et Camutaglio avant de croiser la limite administrative entre Almenno San Bartolomeo et Palazzago. Elle suit cette limite vers le sud jusqu'au pont qui enjambe le torrent Borgogna. Elle remonte le torrent jusqu'au pont situé en aval de l'église paroissiale de Palazzago sur la route menant au hameau de Brocchione, puis elle remonte le tronçon du torrent en amont, jusqu'au sentier muletier situé à l'ouest du mont Brocchione, qui rejoint le sentier entre le hameau de Brocchione et le mont Valmora. La ligne de délimitation suit ce sentier jusqu'à la limite administrative entre les communes de Palazzago et de Pontida, qu'elle suit jusqu'à croiser la limite avec la commune de Caprino Bergamasco. De là, elle longe la limite entre cette commune et Pontida jusqu'à la route nationale reliant Bergame à Lecco, qu'elle suit vers l'est jusqu'au monastère de Pontida, avant de longer la route allant du monastère au hameau de Canto, puis le sentier muletier menant de ce hameau à la ferme Porcile, jusqu'à la limite administrative entre Pontida et Sotto il Monte Giovanni XXIII, qu'elle suit ensuite jusqu'à rejoindre la limite de Carvico. Elle longe ensuite le tracé de la limite entre Carvico et Pontida jusqu'à la limite administrative de Villa d'Adda, puis la limite entre Villa d'Adda et Pontida jusqu'à la route reliant Odiago à Villa d'Adda. Elle suit cette route en passant par Villa d'Adda, Carvico, Brusicco et Gerole Catolare, puis le sentier qui mène de cette route vers le hameau de Piana. Elle longe ensuite la route entre ce hameau et Camaitone, jusqu'à la route reliant Villa Gromo à Camozzaglio, qu'elle suit jusqu'à la bifurcation avec la route menant à Ca' Rossa. Elle prend la direction de Ca' Rossa, puis suit le sentier et le chemin rural jusqu'à Mapello. Elle longe ensuite la route reliant Mapello à Ambivere jusqu'à la limite avec la commune de Palazzago, puis celle entre Palazzago et Ambivere jusqu'à la route Val San Martino. La ligne de délimitation suit ensuite la route menant à Brughiera et à Gromlongo jusqu'à la bifurcation avec la route menant à Baracche, qu'elle longe jusque là, pour ensuite suivre la route reliant San Sosimo à Palazzago en passant par Barzana, jusqu'à la limite entre Palazzago et Barzana. Elle suit cette limite jusqu'à celle avec la commune d'Almenno San Bartolomeo, puis longe le torrent Lesina jusqu'à la route communale reliant Barzana à Almenno San Bartolomeo. Elle suit cette route jusqu'à Quadrivio, où elle emprunte le chemin rural qui passe en aval du cimetière d'Almenno San Bartolomeo avant de rejoindre le torrent Tornago, qu'elle suit jusqu'au confluent avec la rivière Brembo. Elle continue ensuite le long de la limite administrative des communes d'Almé et de Paladina jusqu'à croiser le torrent Guisa à la cote 281. De là, elle longe la route qui traverse Sombreno et passe par les cotes 277 et 275 et par la ferme Merleta avant de rejoindre la ferme Morlani à proximité de la cote 287. Ensuite, elle part vers l'ouest et suit la limite administrative entre les communes de Valbrembo et de Mozzo, jusqu'à la cote 257. À partir de là, elle longe la route vers le sud et passe par la cote 254, traverse le centre de Mozzo et passe par la cote 251 pour arriver à la voie ferrée reliant Bergame à Ponte San Pietro. Elle longe la voie ferrée vers l'ouest jusqu'à la gare de Bergame, à la cote 248. Elle continue ensuite vers le nord-est le long de la voie ferrée démantelée de la ligne de chemin de fer Valle Seriana (représentée par des traits noirs), qui passe par les cotes 261, 269 et 278 avant de traverser la limite administrative entre les communes de Torre Boldone et de Ranica. De là, elle longe cette limite jusqu'à croiser le canal dit Roggia Guidana, à partir duquel elle suit la limite entre les communes de Ranica et de

Gorle jusqu'à la rivière Serio. Elle prend ensuite la direction nord-est le long de la nouvelle route menant à Scanzorosciate jusqu'à croiser le canal Roggia Borgogna, qu'elle suit vers le sud-est en passant par les cotes 247 et 250. Elle rejoint le contournement jusqu'à la route nationale nº 42 «del Tonale e della Mendola». À partir de ce point, la ligne de délimitation suit la route nationale nº 42 vers l'ouest jusqu'à croiser la limite administrative entre les communes d'Albano Sant'Alessandro et de Pedrengo. Elle suit ensuite brièvement cette limite vers le sud jusqu'à croiser la voie ferrée reliant Bergame à Brescia, qu'elle longe vers l'ouest jusqu'à croiser la route de Comonte. De là, la ligne de délimitation longe cette route en direction du sud et passe par la cote 246 et par Comonte. Elle arrive à l'intersection avec la route menant à Brusaporto et à Bagnatica à la hauteur du km 7 000. Elle suit cette route vers le sud-est et passe par la cote 232, Brusaporto, la cote 223 et Bagnatica, puis arrive à l'intersection avec la route menant à Montello à la cote 217. Elle longe cette route en direction du nord-est et passe par la cote 222 avant de croiser la voie ferrée reliant Bergame à Brescia, qu'elle suit ensuite vers le sud-est, en passant par les cotes 228 et 227, jusqu'à la rivière Cherio (cote 226). Elle suit le cours de la rivière Cherio vers le sud, jusqu'à parvenir à l'autoroute reliant Bergame à Brescia, qu'elle longe vers le sud-est jusqu'à la voie ferrée Bergame–Brescia à la cote 201. À partir de là, la ligne de délimitation continue à suivre le tracé de cette voie ferrée vers le sud-est jusqu'à atteindre la limite entre les provinces de Bergame et de Brescia, qu'elle longe vers le nord jusqu'au pont enjambant la rivière Oglio, dans la commune de Sarnico, près de la cote 188. À partir de là, elle longe la rive bergamasque du lac d'Iseo vers l'est jusqu'à l'embouchure du torrent Rino dans la commune de Predore, son point de départ. Les deux zones suivantes sont exclues de la zone susmentionnée:

1) La zone dont la ligne de délimitation part du cimetière de Palazzago suit la route menant au hameau de Brocchione jusqu'au pont, d'où part le sentier muletier menant au mont Picco, qu'elle suit jusqu'au mont, avant de suivre le chemin jusqu'à la ferme Posvolta, puis le sentier muletier jusqu'au hameau de Montebello, ensuite le tronçon descendant dans la vallée du torrent Borgogna jusqu'à la limite entre Barzana et Palazzago, qu'elle longe jusqu'à croiser la limite avec Almenno San Bartolomeo, avant de remonter le torrent Lesina jusqu'au hameau de Carosso et au cimetière de Palazzago.

2) La zone dont la ligne de délimitation part de la limite entre les communes de Mapello et d'Ambivere; cette ligne longe la route reliant ces deux centres urbains jusqu'à la limite entre Ambivere et Palazzago, qu'elle suit jusqu'à Baracchino, avant de longer la route allant de Brughiera à Cerchiera en passant par Gromlongo, puis la route de la vallée San Martino jusqu'au monastère de Pontida. De là, elle suit la route menant au hameau de Canto jusqu'à la cote 357, puis le sentier et le chemin rural sur la dorsale entre la vallée San Martino et le val de Gerra jusqu'à la route menant au hameau de Canto. Elle suit ensuite cette route jusqu'au hameau, puis le sentier muletier reliant Canto à la ferme Porcile, ensuite la limite administrative entre les communes de Pontida et de Sotto il Monte Giovanni XXIII dans un premier temps, puis celle entre Mapello et Ambivere dans un deuxième temps, jusqu'à croiser la route reliant Mapello à Ambivere.

7. **Cépages principaux**

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi nº 1 N.

Merera N.

Merlot N.

Moscato di Scanzo N. – Moscato

Petit verdot N.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot grigio – Pinot

Rebo N.

8. **Description du ou des liens**

AOP Valcalepio

Facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique, formée de collines, est délimitée au nord par les Préalpes Orobie, à l'est par le lac d'Iseo et à l'ouest par le mont Canto. Les principales formations géologiques de la zone des collines bergamasques comprennent les radiolarites du Selcifero Lombardo, la Maiolica de Bruntino, le Sass de la Luna (ou Pietra di Luna) typique et le Sass de la Luna calcaire, les turbidites fines, les pélites noires supérieures, les pélites rouges, le flysch de Pontida, le grès de Sarnico, la Pietra di Credaro, le flysch de Bergame, le Frangipan et des sols alluviaux. D'une manière générale, on peut dire que les sols schisto-argileux prédominent dans la zone des collines au nord-ouest de Bergame, tandis que différentes formations à prédominance argilo-calcaire se succèdent sur la bande de collines s'étendant à l'est jusqu'au lac d'Iseo.

La région de Bergame compte trois grandes zones climatiques: la colline occidentale, la colline orientale et la zone de Trescore Balneario (vallée).

Facteurs humains contribuant au lien.

«Sur le plan agricole, Bergame était une ville viticole. Près des quatre cinquièmes de la superficie cultivée jusqu'à la fin du XI[e] siècle étaient des vignobles. […] Même dans les environs immédiats de la ville, dans le suburbium, le nombre de vignobles était supérieur à la moyenne: près d'un tiers des campagnes était affecté à la production de vin», Janut, J., *Bergamo*, 568-1098. Il ressort également de ce texte que les sols plantés en vignes (vinea) étaient plus nombreux que ceux destinés à d'autres cultures (campus).

«Aucun autre mont ne t'a autant plu, Bacchus lascif», Del Brolo, M., *Liber Pergaminus*, 1110-1112. «Le sol est très fertile et produit d'excellents vins […]», Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia*, 1575. «[…] en termes de qualité, ses vins n'avaient rien à envier à aucune des terres voisines. Les vallées des rivières Brembo et Serio étaient largement plantées en vignes et produisaient d'excellents vins noirs et blancs, arrivant à maturité dans l'année et conservant leur authenticité pendant dix ans», Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia*, 1596. «[…] La région regorge d'excellents vins, châtaignes, viandes, fromages, beurres […]», Bisaccioni, M., *Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo*, 1664. Quant à Quinzani, il écrit que de nombreux actes de vente, établis en des temps assez reculés, font état de vignobles et de sols plantés en vignes, attestant du fait qu'à l'époque, du vin était produit et utilisé comme moyen de paiement. «[…] En 1187, sur ordre de la cour de Rome, il apparaît qu'Attone a légué la cour d'Almenno à l'évêque de Bergame, à la condition que ce dernier remette aux chanoines de S. Alessandro, chaque année après Pâques, quatre moutons, du vin, du pain, de la farine et des œufs pour faire des raviolis […]», Ronchetti, G., *Memorie*. Marengoni affirme que «le vin est le fruit du mariage entre l'environnement et la capacité de l'homme: la colline bergamasque et son viticulteur ne pouvaient donc que produire des vins, comme le Valcalepio et le Moscato di Scanzo». Au XIV[e] siècle, dans son traité *Opus Ruralium Commodorum*, Pier dè Crescenzi décrit la manière dont les Bergamasques cultivent la vigne. La controverse opposant les guelfes et les gibelins quant au nombre de charrettes volées lors du pillage des maisons des gibelins de Scanzo par les guelfes (98 selon les gibelins contre 60 selon les guelfes) démontre également la valeur accordée au vin par les Bergamasques. Le 27 février 1398, le chroniqueur Castello Castelli en parle dans son *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407*. En 1569, le Brescien Agostino Gallo fait état de l'excellente technique utilisée pour cultiver les vignes dans le chapitre intitulé «De l'excellence des pratiques de plantation des vignes chez les Bergamasques» de son ouvrage *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*. Dans son ouvrage *Aspetti geo-morfologici della Val Calepio*, Luciano Malachini écrit: «Un bon Bergamasque, à qui on demanderait de dépeindre la Val Calepio, penserait certainement aux vins qui y sont produits en abondance; en effet, les pentes des collines sont couvertes d'une joyeuse pergola de vignobles luxuriants qui, bien que moins célèbres que ceux d'autres zones, mieux organisées sur le plan commercial, ne sont pas en reste si l'on en juge par la qualité du produit». Bruno Marengoni s'est également intéressé à l'histoire de la viticulture bergamasque, notamment dans un essai intitulé *Viticoltura Bergamasca*, dans le texte de Quinzani susmentionné: «[…] Nombreuses sont les cultures viticoles dont l'origine remonte aussi loin que celle de la région de Bergame.

Plusieurs la dépassent en termes de récolte. En revanche, rares sont celles qui peuvent se targuer d'une évolution de la qualité aussi prononcée au fil du temps».

En raison de leurs différents types et des différents cépages qui les composent, les vins bénéficiant de l'AOC Valcalepio présentent, à la consommation, des caractéristiques organoleptiques spécifiques, décrites à l'article 6 du cahier des charges, qui permettent de les identifier clairement et de les relier à leur milieu géographique.

Caractéristiques qualitatives et organoleptiques des types bénéficiant de l'AOC découlant du milieu géographique, y compris des facteurs humains qui ont influencé l'ensemble du processus de production. Les caractéristiques du sol, le climat et les pratiques agronomiques et œnologiques traditionnelles de la région bergamasque confèrent aux vins leurs caractéristiques spécifiques. D'un point de vue analytique et organoleptique, les types de vins présentent les caractéristiques intrinsèques des cépages dont ils sont issus, qui découlent du climat et de l'environnement dans lequel ils sont cultivés.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

—

Lien vers le cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23144