C/2024/2559

15.4.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del 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/2024/2559)

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

«Anjou»

PDO-FR-A0820-AM04

Data della comunicazione: 25.1.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona geografica**

Il disciplinare è modificato per inserire la nuova data di approvazione della delimitazione delle parcelle relativa alla denominazione di origine protetta in questione.

Con tale modifica si intende inserire la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

La zona geografica risulta invariata.

Questa modifica non incide sul documento unico.

2. **Norme di potatura**

La sezione VI, punto 1, lettera b) («Norme di potatura»), del disciplinare di produzione è modificata al fine di ridurre da 12 a 10 il numero massimo di tralci fruttiferi per i vini rossi fermi e di eliminare il vitigno Sauvignon B dalle norme di potatura per i vini spumanti.

La modifica intende correggere alcuni errori redazionali riguardanti le norme di potatura previste, in cui il numero «10» era stato modificato solo in una occorrenza. Nell'assortimento varietale previsto per i vini spumanti, infine, non figura più il Sauvignon B.

Tali correzioni comportano una modifica del punto 4 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Anjou

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

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

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. Vini bianchi fermi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini presentano: un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %; per i vini secchi, un tenore di zuccheri fermentescibili dopo la fermentazione inferiore o uguale a 3 g/l, che può essere portato a un massimo di 8 g/l se il tenore di acidità totale espresso in grammi di acido tartarico per litro non è inferiore di oltre 2 g/l al tenore di zuccheri fermentescibili. Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 12,5 %. I tenori di acidità volatile, acidità totale e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. I vini bianchi fermi sono generalmente vini secchi, ma possono in alcuni casi presentare zuccheri fermentescibili ed essere classificati come *«demi-sec»* (abboccati), *«moelleux»* (amabili) o *«doux»* (dolci). La loro espressione aromatica è generalmente intensa, con aromi floreali (biancospino, lillà, tiglio, verbena, camomilla, ecc.) e note più fruttate (agrumi, prugna, pera, frutta secca, ecc.). In bocca si presentano ampi e rotondi e terminano con una sensazione di freschezza e finezza.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol);

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima:

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— 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 10,5 %; un tenore di zuccheri fermentescibili dopo la fermentazione inferiore o uguale a 3 g/l; per i vini a denominazione «Gamay» completata dalla dicitura «primeur» o «nouveau», un tenore di zuccheri fermentescibili dopo la fermentazione inferiore o uguale a 2 g/l. La fermentazione malolattica è obbligatoriamente portata a compimento per i vini rossi. I vini rossi destinati a essere immessi in commercio sfusi o in fase di confezionamento presentano un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 g/l. Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 12,5 %. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea, ma ogni partita di vino non confezionato ammissibile a beneficiare della dicitura «primeur» o «nouveau» deve avere un'acidità volatile inferiore o uguale a 10,2 milliequivalenti per litro. I vini rossi sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. I vini rossi fermi presentano una bella struttura tannica e un'espressione aromatica piuttosto intensa che evoca principalmente note di frutti rossi. La loro struttura è ben presente, ma la leggerezza deve rimanere dominante. Sono vini gustosi da degustare nei tre anni successivi alla vendemmia. I vini rossi a denominazione «Gamay» sono freschi, vivaci e beverini. Sviluppano aromi caratteristici, il più delle volte fruttati e sono generalmente da consumare giovani.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol);

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima:

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

3. Vini spumanti

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti sono bianchi o rosati. I vini di base destinati alla produzione di vini spumanti bianchi e rosati presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. I vini di base destinati all'elaborazione dei vini spumanti che non hanno subito alcun arricchimento hanno un titolo alcolometrico volumico effettivo massimo del 12 %. I vini di base che non hanno subito alcun arricchimento presentano, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 24 g/l. I vini di base che sono stati sottoposti ad arricchimento presentano, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 5 g/l. I vini di base destinati alla produzione dei vini spumanti bianchi e rosati che sono stati sottoposti ad arricchimento non superano il titolo alcolometrico volumico totale dell'11,6 %. Dopo la presa di spuma e prima dell'aggiunta dello sciroppo di dosaggio, il titolo alcolometrico volumico totale dei vini non è superiore al 13 %. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. I vini spumanti sono bianchi o rosati. Si distinguono per la loro finezza, presente non solo a livello del rilascio del gas, ma anche nell'espressione aromatica e nella struttura in bocca.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol);

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima:

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Densità d'impianto - Distanza

Pratica colturale

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 m.

Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 m, ma superiore o pari a 0,80 m, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata.

Le parcelle vitate con una densità d'impianto inferiore a 4 000 ceppi/ha, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi/ha, beneficiano, per la vendemmia, del diritto alla denominazione di origine controllata, fermo restando il rispetto delle disposizioni relative alle norme di palizzamento e di altezza del fogliame previste dal disciplinare. In queste parcelle la distanza interfilare non può essere superiore a 3 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 m.

2. Norme di potatura

Pratica colturale

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta, lunga o mista.

— Vini bianchi fermi (tutti i vitigni), vini rossi fermi (vitigni Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N): massimo 12 gemme franche per ceppo. Le viti possono essere potate con 2 gemme franche aggiuntive per ceppo a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie (gemme a fiore separate), il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, sia inferiore o uguale a 12.

— Vini rossi fermi (vitigno Grolleau N): massimo 10 gemme franche per ceppo. Le viti possono essere potate con 2 gemme franche aggiuntive per ceppo a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie (gemme a fiore separate), il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, sia inferiore o uguale a 10.

— Vini spumanti bianchi e rosati (vitigni Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N): massimo 12 gemme franche per ceppo.

Le viti possono essere potate con 4 gemme franche aggiuntive per ceppo a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie (gemme a fiore separate), il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, sia inferiore o uguale a 12.

3. Norme di potatura

Pratica colturale

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta, lunga o mista.

— Vini spumanti bianchi e rosati (vitigni Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B): massimo 14 gemme franche per ceppo.

Le viti possono essere potate con 4 gemme franche aggiuntive per ceppo a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie (gemme a fiore separate), il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, sia inferiore o uguale a 14.

4. Irrigazione

Pratica colturale

È vietata l'irrigazione.

5. Arricchimento

Pratica enologica specifica

Per i vini rossi sono autorizzate le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %.

Il titolo alcolometrico volumico totale dei vini fermi dopo l'arricchimento non è superiore al 12,5 %.

I vini di base destinati alla produzione dei vini spumanti bianchi e rosati sottoposti ad arricchimento presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 5 g/l e un titolo alcolometrico volumico totale ≤ 11,6 %.

6. Uso di scaglie di legno

Pratica enologica specifica

Per i vini bianchi fermi è vietato l'uso di scaglie di legno.

Per i vini rossi e i vini spumanti è vietato l'uso di scaglie di legno, tranne durante la vinificazione.

I vini di base destinati all'elaborazione dei vini spumanti rosati possono essere ottenuti per macerazione o per salasso.

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

7. Altezza del fogliame e palizzamento

Pratica colturale

L'altezza del fogliame palizzato deve essere almeno pari a 0,6 volte la distanza interfilare, sapendo che l'altezza del fogliame palizzato è misurata tra il limite inferiore del fogliame, posto ad almeno 0,40 m dal suolo, e il limite superiore di cimatura, situato ad almeno 0,20 m sopra il filo superiore di palizzamento.

Le parcelle di vigne con una densità d'impianto inferiore a 4 000 ceppi per ettaro, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi per ettaro, devono inoltre rispettare le seguenti norme di palizzamento: l'altezza minima dei pali fuori terra è di 1,90 m; il palizzamento è costituito da 4 livelli di fili; l'altezza minima del filo superiore è di 1,85 m dal suolo.

5.2. *Rese massime*

1. Vini bianchi fermi

   65 ettolitri per ettaro

2. Vini rossi fermi

   65 ettolitri per ettaro

3. Vini spumanti bianchi e rosati

   76 ettolitri per ettaro

4. Denominazione «Gamay»

   72 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

a) Tutte le fasi di produzione dei vini che possono beneficiare delle denominazioni di origine controllata «Anjou», «Cabernet d'Anjou» e «Rosé d'Anjou» hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

— dipartimento Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (solo il territorio del comune delegato di Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo il territorio dei comuni delegati di Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e dell'ex comune di Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (solo il territorio dei comuni delegati di Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ);

— dipartimento Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (solo il territorio dei comuni delegati di Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire e Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo il territorio del comune delegato di Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo il territorio dell'ex comune di Ingrandes), Jarzé Villages (solo il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo il territorio del comune delegato di Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (solo il territorio del comune delegato di Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay;

— dipartimento Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

b) Tutte le fasi di produzione dei vini che possono beneficiare della denominazione «Gamay» hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

— dipartimento Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo il territorio dei comuni delegati di Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e dell'ex comune di Thouars), Val en Vignes (solo il territorio dei comuni delegati di Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ);

— dipartimento Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (solo il territorio dei comuni delegati di Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire e Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon e Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo il territorio del comune delegato di Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo il territorio dell'ex comune di Ingrandes), Jarzé Villages (solo il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo il territorio dei comuni

delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo il territorio del comune delegato di Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (solo il territorio del comune delegato di Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vini fermi*

La zona geografica interessa due ampi complessi geologici in cui i vigneti si estendono soprattutto lungo i versanti dei fiumi e su alcuni altopiani: a ovest, il basamento precambriano e paleozoico è collegato al massiccio Armoricano, mentre a est il substrato mesozoico e cenozoico del bacino parigino poggia sul basamento antico. Questa peculiarità geologica distingue la parte occidentale della zona geografica - caratterizzata dalla presenza di scisto, soprattutto ardesia, e localmente nota come «Anjou noir» - da quella orientale, caratterizzata dalla presenza di gesso tufaceo (Saumur) e localmente nota come «Anjou blanc».

Storicamente legata all'antica provincia dell'Anjou, dal 2021 la zona geografica copre essenzialmente la metà meridionale del dipartimento Maine-et-Loire (68 comuni) e i margini settentrionali dei dipartimenti Deux-Sèvres (11 comuni) e Vienne (9 comuni). Nella parte settentrionale del dipartimento Maine-et-Loire permangono piccole zone viticole isolate, a testimonianza di un'epoca in cui le viti erano impiantate in tutto il dipartimento.

Le parcelle delimitate per la vendemmia sono caratterizzate da terreni di diverse formazioni geologiche che, benché molto diversi, sono generalmente poveri e hanno una moderata riserva idrica, oltre ad un buon comportamento termico.

La zona geografica gode di un clima oceanico temperato, con escursioni termiche abbastanza ridotte dovute alla relativa vicinanza dell'oceano Atlantico, alla funzione termoregolatrice della Loira e dei suoi affluenti e alla posizione dei vigneti in collina. La zona è nota per la sua «douceur angevine»: espressione che fa riferimento alla mitezza del clima e che trova particolarmente riscontro in inverno, nelle lunghe primavere e in autunno, mentre le estati sono caratterizzate da caldo intenso. I rilievi con orientamento nord-ovest/sud-est svolgono un ruolo protettivo nei confronti dei venti occidentali, spesso carichi di umidità. La zona geografica presenta quindi una bassa pluviometria, influenzata da un effetto «Föhn», ed è al riparo dall'umidità oceanica grazie ai rilievi più alti dello Choletais e dei Mauges. Le precipitazioni annue si aggirano sui 585 mm, mentre nello Choletais arrivano a quasi 800 mm.

La presenza dei vigneti nell'Anjou è ben nota sin dal primo secolo d.C. e, nel tempo, è sempre stata costante. In queste terre la vite prospera, come testimoniano i seguenti versi di una poesia di Apollonio (VI secolo): «Non lontano dalla Bretagna v'è una città appollaiata su una roccia, ricca dei doni di Cerere e Bacco, la cui denominazione di Andégave (Angers) deriva da un nome greco». Se i vigneti angioini si sviluppano durante tutto il Medioevo grazie ai monasteri sorti lungo le rive della Loira e nei dintorni di Angers, è soprattutto dal XII e XIII secolo che questi vigneti vedono crescere la loro notorietà. È grazie all'influenza del regno di Enrico II e di Eleonora d'Aquitania che il «vin d'Anjou» raggiunge le tavole più prestigiose.

La produzione si sviluppa fortemente a partire dal XVI secolo, grazie all'arrivo dei mediatori olandesi alla ricerca di vini per il loro paese e per le colonie. Gli Olandesi ne fanno incetta e nel XVIII secolo il commercio è così fiorente che, per favorire i trasporti, il fiume Layon che attraversa la zona geografica viene canalizzato. La grande notorietà dei vins d'Anjou finisce per essere motivo di cupidigia, tanto da comportare l'introduzione di numerose tasse che avranno conseguenze nefaste sul commercio (tassa sulla manutenzione delle mura, tassa sul commercio e la navigazione lungo la Loira, diritto di decima, tassa sul vino venduto al dettaglio pari a un ottavo del suo valore, tassa di transito, ecc.). La devastazione delle guerre di Vandea porta i vigneti alla rovina, prima del loro ritorno alla prosperità nel XIX secolo. Nel 1881 la superficie coperta da vigneti è di 45 000 ettari, che si riducono a 10 000 nel 1893, dopo l'invasione della fillossera.

L'«Anjou» deve la sua fama soprattutto alla produzione di vini bianchi ottenuti dal vitigno Chenin B, anche se dopo la crisi della fillossera sono aumentati gli impianti di Cabernet franc N e, successivamente, di Cabernet-Sauvignon N. All'inizio del XX secolo la vinificazione è principalmente orientata all'elaborazione del «rouget», denominazione locale di un vino leggero consumato nei caffè, che segna la prima fase di trasformazione della regione vitivinicola angioina. La seconda fase di trasformazione della regione vitivinicola angioina fa leva sull'esperienza acquisita dai produttori nella gestione di questa gamma varietale.

8.2. *Vini fermi*

L'osservazione e l'analisi del miglior rapporto tra vitigno e siti d'impianto, la valutazione delle potenzialità del raccolto e la padronanza delle tecniche di vinificazione portano allo sviluppo della produzione di vini rossi sin dagli anni '60.

La produzione dei vini fermi che beneficiano della denominazione di origine controllata «Anjou» comprende vini bianchi, rosati e rossi.

I vini bianchi sono generalmente vini secchi, ma possono in alcuni casi presentare zuccheri fermentescibili ed essere classificati come *«demi-sec»* (abboccati), *«moelleux»* (amabili) o *«doux»* (dolci). La loro espressione aromatica è generalmente intensa, con aromi floreali (biancospino, lillà, tiglio, verbena, camomilla, ecc.) e note più fruttate (agrumi, prugna, pera, frutta secca, ecc.). In bocca si presentano ampi e rotondi e terminano con una sensazione di freschezza e finezza.

I vini rossi presentano una bella struttura tannica e un'espressione aromatica piuttosto intensa che evoca principalmente note di frutti rossi. La loro struttura è ben presente, ma la leggerezza deve rimanere dominante. Sono vini gustosi da degustare nei tre anni successivi alla vendemmia.

I vini rossi a denominazione «Gamay» sono freschi, vivaci e beverini. Sviluppano aromi caratteristici, il più delle volte fruttati e sono generalmente da consumare giovani.

La combinazione di vigneti settentrionali, con caratteristiche paesaggistiche particolari, di un clima particolarmente mite e di una geologia e pedologia originale dà luogo a un'identità gustativa che si esprime attraverso la freschezza di questi vini.

La varietà delle condizioni viticole, caratterizzate da dinamiche geopedologiche diverse, ha offerto ai produttori condizioni di espressione ottimali per ciascuna delle varietà che qui si sono imposte. L'osservazione e l'analisi condotte sul comportamento delle viti hanno permesso ai viticoltori di definire il giusto impianto dei vigneti. Se l'insieme della regione vitivinicola angioina consente al vitigno Chenin B di esprimere le sue principali caratteristiche nel vino bianco secco, i pendii soleggiati ed esposti a sud gli permettono di rivelare la complessità di un vino a maturazione più veloce; inoltre, se le condizioni climatiche autunnali sono favorevoli, lo Chenin B può dare origine a vini «amabili» o «dolci».

Analogamente, mentre i vitigni Grolleau N, Grolleau gris G o Pineau d'Aunis N occupano principalmente le colline e i pianori sabbio-ghiaiosi destinati alla produzione di vini rosati fruttati, i vitigni Cabernet franc N e Cabernet-Sauvignon N apprezzano le zone con terreni poco profondi o bruni e con un apporto idrico regolato, vocati alla produzione di vini rosati rotondi e di buona persistenza aromatica o alla produzione di vini rossi la cui leggera rusticità è attenuata da un breve periodo di affinamento previsto dal disciplinare

Infine, l'impianto del vitigno Gamay N privilegia le parcelle con terreni sviluppati su rocce precambriane nel cuore dell'«Anjou noir» ed esclude tutte le aree dell'«Anjou blanc», come dimostra l'unità geografica definita in particolare nel disciplinare per i vini rossi a denominazione «Gamay» all'interno della zona geografica.

Le competenze dei produttori, frutto di un'esperienza plurigenerazionale, si esprimono altresì nella scelta dei percorsi tecnici di elaborazione e degli assemblaggi di vitigni in funzione dell'obiettivo di produzione e dell'annata. La diversità della produzione rappresenta una risorsa per conquistare mercati diversi non solo a livello nazionale, dove i vini sono particolarmente apprezzati dagli abitanti della città di Angers e dintorni o delle regioni francesi della Bretagna e della Normandia, ma anche al di fuori dei confini nazionali. I vini che beneficiano delle denominazioni di origine controllata «Anjou», «Cabernet d'Anjou» e «Rosé d'Anjou» contribuiscono infatti, in misura non trascurabile, al settimo posto del «Val de Loire» tra le regioni francesi esportatrici.

8.3. *Vini spumanti*

La produzione di vini spumanti fa leva sulla produzione storica dei vini bianchi fermi. Sin dal XV secolo i produttori avevano osservato che il vino imbottigliato durante l'inverno, dopo una seconda fermentazione legata all'arrivo dei primi caldi, era frizzante pur mantenendo la sua finezza aromatica. Da vini inizialmente «frizzanti», la corretta gestione della seconda fermentazione in bottiglia, ottenuta dagli zuccheri fermentescibili del mosto parzialmente fermentato o dall'aggiunta di uno sciroppo zuccherino, ha poi favorito, all'inizio del XIX secolo, lo sviluppo della produzione dei vini spumanti, anche grazie all'esistenza di importanti cantine scavate nel gesso tufaceo e in cui i vini potevano essere conservati e affinati a temperature basse e costanti.

I vini spumanti si distinguono per la loro finezza, presente non solo a livello del rilascio del gas, ma anche nell'espressione aromatica e nella struttura in bocca.

La produzione dei vini spumanti si colloca nello stesso contesto. I produttori hanno osservato che i vini confezionati e conservati in cantina possono essere oggetto di una nuova fermentazione alla fine dell'inverno. La gestione empirica di questa «seconda fermentazione spontanea» ha inizialmente portato alla produzione di vini «frizzanti», in particolare da uve Chenin B. La delicatezza delle caratteristiche, della freschezza e degli aromi di questo vitigno tardivo ne fanno una varietà particolarmente adatta alla produzione di vini spumanti. Queste attitudini sono state sfruttate sin dall'inizio del XIX secolo, in particolare sotto l'impulso di Jean-Baptiste Ackerman, con la padronanza del processo di elaborazione mediante «seconda fermentazione in bottiglia» per la produzione dei vini spumanti.

Particolare attenzione è rivolta alla vendemmia: le uve sono raccolte al raggiungimento di un grado di maturazione ottimale e con un buon equilibrio tra acidità e dolcezza, necessario a garantire non solo freschezza, ma anche una buona presa di spuma e un buon potenziale di invecchiamento. Inoltre, la presenza di cantine sotterranee, soprattutto nel cuore dell'«Anjou blanc», è un fattore favorevole all'elaborazione di questi vini che richiedono ampi spazi di stoccaggio e di movimentazione in condizioni ideali di luce, umidità, aria e temperatura. Questo rigore e questo percorso tecnico sono stati applicati ai vitigni a bacca rossa per una produzione più riservata di vini spumanti rosati.

Forti dell'esperienza acquisita in oltre un secolo, i produttori di vini spumanti vantano oggi una perfetta padronanza della composizione delle loro partite di prodotto. L'affinamento su fecce per almeno 9 mesi contribuisce a sviluppare la complessità dei vini.

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

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

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 e l'elaborazione dei vini che possono beneficiare delle denominazioni di origine controllata «Cabernet d'Anjou» e «Rosé d'Anjou», per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi che possono beneficiare della denominazione di origine controllata «Anjou» e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti che possono beneficiare della denominazione di origine controllata «Anjou», è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

— dipartimento Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— dipartimento Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (solo il territorio dell'ex comune di Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo il territorio del comune delegato di Anetz), Vallet;

— dipartimento Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (solo il territorio del comune delegato di Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Zona di prossimità immediata denominazione «Gamay»

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

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 e l'elaborazione dei vini che possono beneficiare della denominazione «Gamay» è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

— dipartimento Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;

— dipartimento Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— dipartimento Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (solo il territorio dell'ex comune di Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo il territorio del comune delegato di Anetz), Vallet;

— dipartimento Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (solo il territorio del comune delegato di Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (solo il territorio del comune delegato di Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;

— dipartimento Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Confezionamento

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

i vini spumanti sono ottenuti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglia.

La durata della maturazione su fecce in bottiglia non può essere inferiore a 9 mesi.

I vini spumanti sono prodotti e commercializzati nelle bottiglie in cui è stata effettuata la presa di spuma, ad eccezione dei vini venduti in bottiglie di volume inferiore o uguale a 37,5 centilitri o superiore a 150 centilitri.

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

tutte le indicazioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla denominazione geografica «Val de Loire» in base alle norme stabilite dal disciplinare.

Le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica «Val de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Denominazione «Gamay»

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il nome della denominazione di origine controllata è seguito dalla denominazione «Gamay» per i vini che soddisfano le condizioni specifiche previste dal disciplinare per tale denominazione.

In etichetta la denominazione «Gamay» è riportata obbligatoriamente dopo il nome della denominazione di origine controllata ed è scritta in caratteri dello stesso colore e le cui dimensioni, sia in altezza che in larghezza, non superano i due terzi di quelle dei caratteri della denominazione di origine controllata.

La denominazione «Gamay» può essere integrata dalle diciture «primeur» o «nouveau» per i vini che soddisfano le condizioni specifiche previste dal disciplinare per queste diciture.

I vini che beneficiano della dicitura «primeur» o «nouveau» devono necessariamente presentare l'indicazione dell'annata.

Vini bianchi fermi

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i vini bianchi fermi devono recare obbligatoriamente, nei documenti commerciali, nei documenti di accompagnamento e in etichettatura, le diciture *«demi-sec»*, *«moelleux»* o *«doux»* corrispondenti al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa UE. In etichetta queste diciture figurano nello stesso campo visivo del nome della denominazione di origine controllata.

Unità geografica più piccola

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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 e che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e44f4049-fd48-42ec-bf72-a61a4cbe7c1f