C/2024/2559

15.4.2024

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/2024/2559)

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

«Anjou»

PDO-FR-A0820-AM04

Data da comunicação: 25.1.2024

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área geográfica**

Altera-se o caderno de especificações para inserir a nova data de aprovação da delimitação parcelar da denominação.

Inclui-se, assim, a data em que foi aprovada pela autoridade nacional competente a alteração da superfície parcelar delimitada da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação, dentro da área geográfica, das parcelas aptas para a produção dos vinhos que beneficiam da denominação de origem protegida em causa.

A área geográfica não é alterada.

A alteração não afeta o documento único.

2. **Regras de poda**

Altera-se o ponto VI.1, alínea b), do caderno de especificações, a fim de passar o número máximo de ramos de fruto para os vinhos tintos tranquilos de 12 para 10 e retirar a casta *sauvignon* B das regras de poda relativas aos vinhos espumantes.

O objetivo desta alteração é corrigir erros na redação das regras de poda estabelecidas, corrigindo-se apenas uma das entradas «10»; a casta *sauvignon* B não faz parte das castas de vinhos espumantes.

Estas correções alteram o ponto 4 do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Anjou

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP - Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinhos tranquilos brancos

BREVE DESCRIÇÃO

Apresentam: - um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 % - no caso dos vinhos secos, um teor de açúcares fermentescíveis após fermentação inferior ou igual a 3 g/l, podendo chegar aos 8 g/l, no máximo, se a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 g/l ao teor de açúcares fermentescíveis. Após o enriquecimento, os vinhos têm um título alcoométrico volúmico total não superior a 12,5 %. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados pela regulamentação da União Europeia. Os vinhos tranquilos brancos são, regra geral, vinhos secos. Podem, no entanto, apresentar açúcares fermentescíveis sendo, então, qualificados como «meio-secos», «meio-doces» ou «doces». A expressão aromática é geralmente intensa, revelando aromas florais (espinheiro, lilás, tília, verbena, camomila, etc.) e notas mais frutadas (citrinos, ameixa, pera, frutos secos, etc.). Em termos gustativos, são redondos e amplos, deixando uma sensação de frescura e de leveza na boca.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— 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 10,5 % - um teor de açúcares fermentescíveis após fermentação inferior ou igual a 3 g/l - para os vinhos com a indicação «gamay» completada pela menção «primeur» ou «nouveau» um teor de açúcares fermentescíveis após fermentação inferior ou igual a 2 g/l. No caso dos vinhos tintos, é obrigatoriamente concluída a fermentação maloláctica. Os vinhos tintos prontos para serem introduzidos no mercado, a granel ou na fase de acondicionamento, têm um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,4 g/l. Após o enriquecimento, os vinhos têm um título alcoométrico volúmico total não superior a 12,5 %. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre são os fixados pela regulamentação da União Europeia, mas qualquer lote de vinho não acondicionado suscetível de beneficiar da menção «primeur» ou «nouveau» apresenta uma acidez volátil inferior ou igual a 10,2 miliequivalentes por litro. Os vinhos tintos passam por um período de estágio pelo menos até 15 de janeiro do ano seguinte ao da vindima. Os vinhos tranquilos tintos têm boa estrutura tânica, e uma expressão aromática relativamente intensa, em que predominam as notas de frutos vermelhos. A estrutura está presente, mas deve dominar a leveza. São vinhos gulosos, que devem ser consumidos nos três anos seguintes à vindima. Os vinhos tintos com a menção «gamay» são frescos, vivos e leves. Desenvolvem aromas característicos, com frequência frutados. Em geral, devem ser bebidos jovens.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

3. Vinhos espumantes

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos espumantes são brancos ou rosados. Os vinhos de base destinados à produção de vinhos espumantes brancos e rosados apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %. Os vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes não enriquecidos apresentam um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 12 %. Os vinhos de base não enriquecidos apresentam, após a fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 24 gramas por litro. Os vinhos de base enriquecidos apresentam, após a fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 5 gramas por litro. Os vinhos de base destinados à produção de vinhos espumantes, brancos ou rosados, enriquecidos têm um título alcoométrico volúmico total máximo de 11,6 %. Após a formação de gás e antes da adição do licor de expedição, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não ultrapassa, após enriquecimento, 13 %. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados pela regulamentação da União Europeia. Os vinhos espumantes são brancos ou rosados. caracterizando-se pela leveza, presente não só na libertação de gás, mas também na expressão aromática e estrutura em boca.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Densidade de plantação – Compasso

Prática cultural

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre linhas de videira não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre pés na mesma linha não pode ser inferior a 0,90 metros.

As parcelas de vinha com um espaçamento entre pés na mesma linha inferior a 0,90 metros, mas igual ou superior a 0,80 metros, e cujo declive seja superior a 10 %, beneficiam, no respeitante à sua vindima, do direito à denominação de origem controlada.

No que diz respeito à vindima, as parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare, têm direito à denominação de origem controlada, desde que cumpram as disposições relativas às regras de embardamento e altura foliar previstas neste caderno de especificações. Nestas parcelas de vinha, a distância entre linhas não pode ser superior a 3 metros e a distância entre pés numa mesma linha não pode ser inferior a 1 metro.

2. Regras de poda

Prática cultural

As vinhas são podadas em poda curta, poda longa ou poda mista.

— Vinhos tranquilos brancos (todas as castas), vinhos tranquilos tintos (castas *cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N, *gamay* N e *pineau d'Aunis* N): as vinhas são podadas com um máximo de 12 olhos francos por pé. As vinhas podem ser podadas com 2 olhos francos adicionais por pé, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas (botões florais separados), o número de ramos frutíferos do ano por pé seja inferior ou igual a 12.

— Vinhos tranquilos tintos (casta *grolleau* N): as vinhas são podadas com um máximo de 10 olhos francos por pé. As vinhas podem ser podadas com 2 olhos francos adicionais por pé, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas (botões florais separados), o número de ramos frutíferos do ano por pé seja inferior ou igual a 10.

— Vinhos espumantes brancos e rosados (castas *chenin* B, *gamay* N, *grolleau* G, *grolleau* N e *pineau d'Aunis* N): as vinhas são podadas com um máximo de 12 olhos francos por pé.

As vinhas podem ser podadas com 4 olhos francos adicionais por pé, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas (botões florais separados), o número de ramos frutíferos do ano por pé seja inferior ou igual a 12.

3. Regras de poda

Prática cultural

As vinhas são podadas em poda curta, poda longa ou poda mista.

— Vinhos espumantes brancos e rosados (castas *cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N e *chardonnay* B): as vinhas são podadas com um máximo de 14 olhos francos por pé.

As vinhas podem ser podadas com 4 olhos francos adicionais por pé, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas (botões florais separados), o número de ramos frutíferos do ano por pé seja inferior ou igual a 14.

4. Irrigação

Prática cultural

É proibida a irrigação.

5. Enriquecimento

Prática enológica específica

No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento e a percentagem máxima de concentração parcial em relação aos volumes utilizados é fixada em 10 %.

Após enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos tranquilos não ultrapassa os 12,5 %.

Os vinhos de base, destinados à produção de vinhos espumantes, brancos e rosados, não enriquecidos têm um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 5 g/l e um título alcoométrico volúmico total de 11,6 %.

6. Utilização de aparas de madeira

Prática enológica específica

No caso dos vinhos tranquilos brancos, é proibida a utilização de aparas de madeira.

No caso dos vinhos tintos e dos vinhos espumantes, é proibida a utilização de aparas de madeira, exceto durante a vinificação.

Os vinhos de base destinados à produção de espumantes rosados podem ser elaborados por maceração ou sangria.

Para 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.

7. Altura foliar e formação das espaldeiras

Prática cultural

A altura foliar das vinhas em espaldeira deve ser, no mínimo, igual a 0,6 vezes a distância entre linhas, medida desde o seu limite inferior, fixado em, pelo menos 0,40 metros acima do solo, e o limite superior de desponta, fixado em, pelo menos 0,20 metros acima do fio superior da armação.

As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare, estão ainda sujeitas às seguintes regras de formação de espaldeiras: uma altura mínima de postes acima do solo de 1,90 metros; a formação de espaldeiras com 4 níveis de fios e uma altura mínima de fio superior de 1,85 metros acima do solo.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos tranquilos brancos

   65 hectolitros por hectare

2. Vinhos tintos tranquilos

   65 hectolitros por hectare

3. Vinhos espumantes brancos e rosados

   76 hectolitros por hectare

4. Vinhos com a menção «gamay»

   72 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

a) Todas as etapas da produção dos vinhos protegidos pelas denominações de origem controlada «Anjou», «Cabernet d'Anjou» e «Rosé d'Anjou» são realizadas na área geográfica cujo perímetro abrange, com base no código geográfico oficial de 2021, o território dos seguintes municípios:

— Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (apenas o território do município delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (apenas o território dos municípios delegados de Mauzé-Thouarsais e de Sainte-Radegonde e o antigo município de Thouars), Tourtenay e Val en Vignes (apenas o território dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ);

— Departamento de 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 (apenas o território dos municípios delegados de 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 (apenas o território dos municípios delegados de 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 (apenas o território dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (apenas o território do município delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (apenas o território do antigo município de Ingrandes), Jarzé Villages (apenas o território do município delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (apenas o território dos municípios delegados de 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 (apenas o território do município delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (apenas o território dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (apenas o território do município delegado de 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 e Vaudelnay;

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

Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade)

b) Todas as etapas da produção dos vinhos que podem beneficiar da menção «gamay» decorrem na área geográfica, cujo perímetro abrange, com base no código geográfico oficial de 2021, o território dos seguintes municípios:

— Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (apenas o território dos municípios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e o antigo município de Thouars), Val en Vignes (apenas o território dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ);

— Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (apenas o território dos municípios delegados de 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 (apenas o território dos municípios delegados de Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (apenas o território dos municípios delegados de 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 (apenas o território dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (apenas o território do antigo município de Ingrandes),

Jarzé Villages (apenas o território do município delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (apenas o território dos municípios delegados de 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 (apenas o território do município delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (apenas o território dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (apenas o território do município delegado de 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 e Varennes-sur-Loire.

Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade)

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinhos tranquilos*

A área geográfica abrange dois grandes conjuntos geológicos. As vinhas ocupam sobretudo as encostas ao longo dos rios e alguns planaltos: a oeste, o soco pré-câmbrico e paleozoico ligado ao maciço armoricano; a leste, o substrato mesozoico e cenozoico da bacia parisiense, que recobre o antigo soco. Esta particularidade geológica diferencia a parte ocidental da área geográfica, marcada pela presença de xistos, nomeadamente jazidas de ardósia, localmente designada por «Anjou noir», da parte oriental da área geográfica, caracterizada pela presença de grés micáceo (Saumur), localmente designada por «Anjou blanc».

Associada historicamente à antiga província de Anjou, a área geográfica abrange essencialmente, em 2021, a metade sul do departamento de Maine-et-Loire (68 municípios) e as franjas norte dos departamentos de Deux-Sèvres (11 municípios) e de Vienne (9 municípios). Subsistem algumas ilhotas a norte do departamento de Maine-et-Loire, vestígios de uma época em que existiam vinhedos em todo o departamento.

As parcelas delimitadas para a colheita de uvas apresentam solos com origem em diversas formações geológicas. Embora se trate de solos muito diferentes, são geralmente pobres e com uma reserva hídrica moderada, apresentando também bom comportamento térmico.

A área geográfica beneficia de um clima oceânico temperado, com amplitudes térmicas bastante reduzidas, devido, por um lado, à proximidade relativa do oceano Atlântico e, por outro, ao papel de regulação térmica desempenhado pelo rio Loire e pelos seus afluentes, bem como à implantação da vinha nas encostas. Daí a expressão «clima ameno angevino», que se manifesta em especial durante o inverno, a longa primavera e o outono, com frequentes picos de calor no verão. Os montes orientados a noroeste e a sudeste desempenham um papel de proteção das vinhas dos ventos que sopram de oeste, muitas vezes carregados de humidade. A área geográfica é, por isso, pouco irrigada, beneficiando de um efeito de sotavento, protegida da humidade oceânica pelos montes mais altos das regiões de Cholet e de Mauges. As precipitações anuais são da ordem dos 585 milímetros, rondando os 800 milímetros na região de Cholet.

A presença de vinhedos em Anjou é reconhecida desde o século I d.C, tendo-se mantido até aos nossos dias. A vinha prospera nessa região, como testemunham estas linhas de um poema de Apolónio (século VI): «Não longe da Bretanha, no cimo de um rochedo, ergue-se uma cidade rica em oferendas a Ceres e a Baco, que aos gregos foi buscar o nome de Andégave (Angers)». Embora a vinha angevina se desenvolva durante toda a Idade Média, fixando-se, sob a égide dos mosteiros, nas margens do rio Loire e em redor de Angers, é sobretudo a partir dos séculos XII e XIII que adquire notoriedade. O esplendor da corte de Henrique II e de Leonor de Aquitânia permite que os vinhos de Anjou cheguem às mais ilustres mesas.

A produção regista um franco desenvolvimento a partir do século XVI, graças à chegada dos comerciantes holandeses, que procuram vinhos para o seu país e as suas colónias. Os holandeses compram grandes quantidades de vinho e, no século XVIII, o comércio é tão florescente que o rio Layon, que atravessa a área geográfica, é tornado navegável para facilitar o transporte. No entanto, o grande prestígio dos vinhos de Anjou desperta a cobiça e são criados múltiplos impostos («droit de cloison», «droit de boîte», «droit d'appetissement», «droit de huitième», «droit de passe-debout»,…), com consequências nefastas para o comércio. A devastação causada pelas guerras da Vendeia conduz ao abandono das vinhas, que voltarão a prosperar no século XIX. Em 1881, a vinha cobre uma área de 45 000 hectares, dos quais 10 000 subsistem ainda em 1893, após a invasão da filoxera.

A região de Anjou deve a sua reputação sobretudo à produção de vinhos brancos da casta *chenin* B. No entanto, as plantações da casta *cabernet-franc* N e, pouco mais tarde, da casta cabernet-sauvignon N, vão intensificar-se após a crise da filoxera. No início do século XX, a vinificação orientava-se sobretudo para a produção de «rouget» (vinho ruivo), termo local que designa um vinho leve consumido nos cafés e constitui a primeira fase da transformação da vinha angevina. A segunda etapa da transformação tem por base a experiência adquirida pelos produtores na gestão desse conjunto vegetal.

8.2. *Vinhos tranquilos*

A observação e a análise da melhor adequação entre as castas e os locais de plantação, a avaliação das potencialidades da vindima e o profundo conhecimento das técnicas de vinificação conduziram ao aumento da produção de vinhos tintos na década de 1960.

A produção de vinhos tranquilos protegidos pela denominação de origem controlada «Anjou» inclui os vinhos brancos, rosados e tintos.

Os brancos são, regra geral, vinhos secos. Podem, nalguns casos, apresentar açúcares fermentescíveis e ser classificados como «meio-secos», «meio-doces» e «doces». Têm uma expressão aromática geralmente intensa, revelando aromas florais (espinheiro-alvar, lilás, tília, verbena, camomila, etc.) e notas mais frutadas (citrinos, ameixa, pera, frutos secos, etc.). Em termos gustativos, são redondos e amplos, deixando uma sensação de frescura e de leveza na boca.

Os tintos têm boa estrutura tânica e uma expressão aromática relativamente intensa, em que predominam as notas de frutos vermelhos. A estrutura está presente, mas deve dominar a leveza. São vinhos gulosos, que devem ser consumidos nos três anos seguintes à vindima.

Os vinhos tintos com a menção «gamay» são frescos, vivos e leves. Desenvolvem aromas característicos, com frequência frutados. Em geral, devem ser bebidos jovens.

A conjugação de uma vinha setentrional, que se insere numa paisagem característica, um clima particularmente ameno, uma geologia e uma pedologia originais, confere aos vinhos uma identidade gustativa que se exprime através da sua frescura.

A diversidade de situações vitícolas, caracterizadas por dinâmicas geopedológicas variadas, permitiu que os produtores encontrassem as condições de expressão ideais para cada uma das castas que aí vingaram. A observação e a análise do comportamento das videiras permitiu aos viticultores definir aos melhores locais de implantação das vinhas. Assim, o conjunto angevino permite à casta *chenin* B exprimir as suas principais características em vinhos brancos secos, as encostas soalheiras e expostas a sul, por sua vez, permitem-lhe revelar a complexidade de um vinho mais maduro. Além disso, se as condições meteorológicas de fim do outono forem favoráveis, esta casta pode dar origem a vinhos «meio-secos» ou «doces».

Do mesmo modo, enquanto as castas *grolleau* N, *grolleau gris* G ou *pineau-d'Aunis* N ocupam as colinas e as planícies areno-pedregosas destinadas à produção de vinhos rosados frutados, as castas cabernet-franc N e cabernet-sauvignon N preferem solos pouco profundos ou solos pardos, com abastecimento hídrico regulado, vocacionados para a produção de vinhos rosados redondos e de boa persistência aromática ou de vinhos tintos de leve rusticidade, atenuada por um breve período de estágio previsto no caderno de especificações.

Por último, a implantação da casta *gamay* N prefere os solos desenvolvidos sobre rochas pré-câmbricas no coração do «Anjou noir» (excetuam-se todas as áreas do «Anjou blanc»), como se vê pela unidade geográfica definida mais em detalhe no caderno de especificações para os vinhos tintos com a indicação «gamay».

O saber-fazer dos produtores, resultado da experiência adquirida ao longo de várias gerações, também se exprime na escolha dos itinerários técnicos de elaboração e na combinação de castas, em função do objetivo de produção e do ano de vindima. A diversidade da produção é um trunfo para a conquista de diferentes mercados. Os vinhos que beneficiam das denominações de origem controlada «Anjou», «Cabernet d'Anjou» e «Rosé d'Anjou» são muito apreciados a nível nacional, em especial pelos habitantes da cidade de Angers e zonas circundantes e das regiões francesas da Bretanha e da Normandia, e também no estrangeiro, contribuindo de forma considerável para a posição ocupada pelo «Val de Loire» enquanto 7.ª região de exportação francesa.

8.3. *Vinhos espumantes*

A elaboração de vinhos espumantes tem por base a produção histórica de vinhos brancos tranquilos. No século XV, os produtores observaram que, após a segunda fermentação, com o regresso dos primeiros dias de calor, o vinho engarrafado durante o inverno libertava bolhas gasosas e conservava os seus aromas delicados. O domínio da segunda fermentação em garrafa destes vinhos inicialmente «gasosos», quer pela utilização dos açúcares fermentescíveis do mosto parcialmente fermentado, quer pela adição de um licor de tiragem, levou, no início do século XIX, ao desenvolvimento da produção de vinhos espumantes. A existência de grandes caves escavadas no grés micáceo, nas quais os vinhos podiam ser conservados e envelhecidos a uma temperatura baixa e constante, favoreceu este tipo de produção.

Os vinhos espumantes distinguem-se pela leveza, presente não só na libertação de gás, mas também na expressão aromática e estrutura em boca.

A produção de vinhos espumantes inscreve-se no mesmo contexto. Os produtores constataram que o vinho engarrafado e conservado em cave podia, no final do inverno, passar por um segundo processo de fermentação. O conhecimento empírico desta «segunda fermentação espontânea» conduziu, numa primeira fase, à produção de vinhos «gasosos», sobretudo a partir da casta *chenin* B. Além da frescura e dos aromas subtis, esta casta tardia apresenta características que a tornam especialmente apta para a produção de vinhos espumantes. Estas aptidões foram exploradas desde o início do século XIX, nomeadamente impulsionadas por Jean-Baptiste Ackerman, ao dominar o processo de «segunda fermentação em garrafa» para a produção de vinhos espumantes,

dando especial atenção à vindima. As uvas são colhidas em perfeito estado de maturação e com um bom equilíbrio entre açúcares e acidez, necessário para garantir simultaneamente a frescura, a boa formação de gás e um bom potencial de guarda. Além disso, a presença de adegas subterrâneas, em especial no coração do «Anjou blanc», constitui um fator favorável à elaboração destes vinhos, que requerem espaços amplos de armazenagem e de manuseamento, em condições de luz, humidade e temperatura ideais. Este rigor e este itinerário técnico foram aplicados às castas tintas, para uma produção mais reservada de vinhos espumantes rosados.

Tirando proveito da experiência adquirida durante mais de um século, os elaboradores de vinhos apresentam atualmente um conhecimento profundo da composição dos seus lotes. O estágio sobre borras com uma duração mínima de 9 meses contribui para o desenvolvimento da complexidade dos vinhos.

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

API

Quadro jurídico:

Legislação da UE

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 e a elaboração dos vinhos protegidos pelas denominações de origem controlada «Cabernet d'Anjou» e «Rosé d'Anjou», para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos tranquilos protegidos pela denominação de origem controlada «Anjou» e para a vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos espumantes protegidos pela denominação de origem controlada «Anjou», é, com base no código geográfico oficial de 2021, constituída pelo território dos seguintes municípios:

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

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (apenas o território do antigo município de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (apenas o território do município delegado de Anetz) e Vallet;

— Departamento de Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (apenas o território do município delegado de Saint-Laurent-des--Autels) e Saint-Martin-du-Fouilloux.

API Menção «gamay»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

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 e a elaboração dos vinhos que podem beneficiar da menção «gamay», é, com base no código geográfico oficial de 2021, constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon e Tourtenay;

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

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (apenas o território do antigo município de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (apenas o território do município delegado de Anetz) e Vallet;

— Departamento de Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la--Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (apenas o território do município delegado de Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (apenas o território do município delegado de 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 e Vaudelnay;

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

Acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos espumantes são exclusivamente elaborados por segunda fermentação em garrafa.

O período de conservação em garrafa sobre as borras não pode ser inferior a 9 meses.

Os vinhos espumantes são elaborados e comercializados nas garrafas em que se deu a formação de gás, com exceção dos vinhos vendidos em garrafas de volume igual ou inferior a 37,5 centilitros ou superior a 150 centilitros.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

As menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da União, possa ser regulamentada pelos Estados-Membros, são inscritas nos rótulos em carateres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura e espessura, ao dobro das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

O nome da denominação de origem controlada pode ser complementado pela denominação geográfica «Val de Loire», de acordo com as regras definidas no caderno de especificações.

As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Val de Loire» não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, dois terços das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Menção «gamay»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

No caso dos vinhos que satisfazem as condições especiais previstas para o efeito no caderno de especificações, o nome da denominação de origem controlada será seguido da menção «gamay».

A menção «gamay» figura obrigatoriamente nos rótulos, a seguir ao nome da denominação de origem controlada, em carateres da mesma cor e cuja dimensão não ultrapassa, tanto em altura como em largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação.

No caso dos vinhos que satisfazem as condições especiais previstas para o efeito no caderno de especificações, a menção «gamay» pode ser acompanhada da menção «primeur» ou «nouveau».

Os vinhos que beneficiam da menção «primeur» ou «nouveau» deve obrigatoriamente indicar-se o ano da vindima.

Vinhos tranquilos brancos

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos tranquilos brancos devem obrigatoriamente ser apresentados, nos documentos comerciais, guias de transporte e rótulos, com as menções «meio-seco», «meio-doce» ou «doce», correspondentes ao teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) presente no vinho, conforme definido na legislação comunitária. Nos rótulos, estas menções devem constar do mesmo campo visual que o nome da denominação de origem controlada.

Unidade geográfica mais pequena

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O rótulo dos vinhos protegidos pela denominação de origem controlada pode incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que esteja registada no cadastro e conste da declaração de colheita. O nome do lugar registado no cadastro deve ser impresso em carateres cujas dimensões não excedam, tanto em altura como em largura, metade das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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