C/2025/2742

15.5.2025

Publicación de la comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2742)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Vino Nobile di Montepulciano» PDO-IT-A1308-AM04

Fecha de comunicación: 17 de febrero de 2025

1. **Nombre del producto**

«Vino Nobile di Montepulciano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación se ajusta a la definición de modificación normal del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no está comprendida en las definiciones del artículo 24, apartado 3, de dicho Reglamento.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Inclusión de unidades geográficas adicionales y de la mención «pieve» («parroquia»)*

Descripción:

Se ha añadido la opción de incluir la mención «pieve» en la etiqueta, seguida de las unidades geográficas adicionales y de las condiciones de uso pertinentes.

La mención «pieve» no puede añadirse a la mención «riserva».

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

En la actualidad existen doce unidades geográficas adicionales en la zona geográfica delimitada de la DOP «Vino Nobile di Montepulciano», que figuran en el anexo A del pliego de condiciones.

Motivo:

El objetivo es añadir valor a la DOP «Vino Nobile di Montepulciano» al tiempo que se permite a los consumidores conocer las características específicas de las uvas que proceden de determinadas zonas geográficas menores de la zona de producción. De hecho, los nombres de las unidades geográficas adicionales se remontan a la última época romana y a las antiguas parroquias que caracterizaban la zona de producción de la DOP «Vino Nobile di Montepulciano». Estas unidades geográficas se descubrieron como resultado de investigaciones históricas. Están situadas en la zona de producción del territorio administrativo del municipio de Montepulciano.

Esta modificación afecta a los artículos 1, 2, 4, 5, 6, 7 y 9 del pliego de condiciones y añade a este un anexo A («Lista de las doce unidades geográficas adicionales que acompañan al término "pieve" con sus límites»). En el documento único, la modificación afecta a las secciones 4, «Descripción del vino o vinos», 5, «Prácticas vitivinícolas», 8, «Descripción del vínculo o vínculos», y 9, «Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)».

2. *Inclusión de una combinación específica de variedades de uva para los vinos con la mención «pieve» seguida de la respectiva unidad geográfica adicional*

Descripción:

En el caso de los vinos con la mención «pieve» seguida de la respectiva unidad geográfica adicional, se incluye la siguiente combinación de variedades de uva: al menos el 85 % de la uva utilizada debe ser *sangiovese* y, para el 15 % restante, se admiten las siguientes variedades: *canaiolo nero*, *ciliegiolo nero*, *mammolo nero* y *colorino nero*; esta última no debe representar más del 5 %.

Motivo:

Esta modificación de la combinación de variedades de uva para el nuevo tipo de vino permite una mejor caracterización de las propiedades específicas de la zona, al tiempo que aporta un mayor valor a la variedad *sangiovese*, que siempre ha tenido un papel protagonista en la producción de vino de calidad en la zona. Se excluyen las variedades de uva internacionales para reforzar la producción de «Vino Nobile di Montepulciano», que históricamente se elaboraba a partir de *sangiovese* y una mezcla de variedades locales.

Esta modificación afecta únicamente al artículo 2 del pliego de condiciones.

3. *Inclusión de una edad mínima para los viñedos utilizados en la elaboración de vinos con la mención «pieve» seguida de las respectivas unidades geográficas adicionales*

Descripción:

Inclusión de una edad mínima para los viñedos utilizados en la producción de «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales. Estos viñedos deberán tener al menos quince años, con inclusión del año de plantación.

Motivo:

En condiciones climáticas normales, los viñedos maduros, de al menos quince años, pueden producir uvas menos afectadas por el estrés hídrico. De este modo, las uvas maduran en el momento más favorable, por lo que sus características cualitativas son superiores.

Esta modificación afecta solamente al artículo 4, apartado 1, del pliego de condiciones.

4. *Límites de rendimiento máximo para los vinos con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales*

Descripción:

Se introduce un rendimiento máximo reducido para el nuevo tipo de vino. El nuevo rendimiento no podrá superar las 7 toneladas por hectárea como cultivo único y, en ningún caso, los 2,5 kilogramos por cepa.

Motivo:

Este ajuste es el resultado de la inclusión del nuevo tipo de vino. Tiene por objeto que la *sangiovese* y las demás variedades de uva locales autorizadas se expresen mejor para lograr el mejor equilibrio entre el crecimiento de la planta y el rendimiento de la uva, reduciendo al mismo tiempo el estrés de la planta.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 6, del pliego de condiciones y a la sección 5.2 («Rendimientos máximos») del documento único.

5. *Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales*

Descripción:

En el caso del nuevo tipo de vino «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales, las uvas utilizadas deben producir un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 13 %.

Motivo:

La modificación tiene por objeto garantizar que las uvas que hayan alcanzado de forma natural un grado alcohólico volumétrico mínimo del 13 % se utilicen únicamente para la elaboración de «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales de modo que puedan destacarse los vinos del tipo recién introducido.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 8, del pliego de condiciones y a la sección 4 [«Descripción del (de los) vino(s)»] del documento único.

6. *Aumento del período mínimo de maduración de los vinos con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales*

Descripción:

En el caso del nuevo tipo de vino, se añade un período de envejecimiento de al menos tres años, de los cuales al menos doce meses se efectúan en barrica y doce meses en botella. También se prevé que los controles químicos, físicos y organolépticos del nuevo tipo de vino se lleven a cabo al final del período de crianza en botella.

Motivo:

La introducción de un período de maduración de al menos tres años para el «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» acompañada de las unidades geográficas adicionales tiene por objeto diferenciar este vino tanto desde el punto de vista cualitativo como comercial. La prolongación del período de maduración del «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» seguida de las respectivas unidades geográficas adicionales tiene por objeto situar estos vinos al nivel de aquellos en los que se utiliza la mención «riserva». Sin embargo, existe una diferencia en las variedades de uva permitidas y en la introducción del requisito de un año de crianza en botella.

La disposición relativa a los controles químicos, físicos y organolépticos que se llevan a cabo al final del período de crianza en botella se debe a que es cuando el nuevo tipo de vino adquiere las características y el equilibrio organoléptico que permiten la mejor expresión de la *sangiovese* y de las demás variedades de uva locales permitidas.

Esta modificación afecta solamente al artículo 5, apartado 6, del pliego de condiciones.

7. *Introducción de requisitos para que las uvas se manipulen por separado en el caso de los vinos con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales*

Descripción:

Se introduce el requisito de la manipulación por separado para las uvas del nuevo tipo de vino. Los vinos con la mención «pieve» deben elaborarse con uvas procedentes de viñedos gestionados por la misma empresa que realiza el embotellado y separadas de los lotes de uvas destinadas a la elaboración de «Vino Nobile di Montepulciano» de tipos estándar y «riserva».

Motivo:

La modificación es necesaria para garantizar a los consumidores que el nuevo tipo de «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales procede de viñedos gestionados por la misma empresa que realiza el embotellado, ubicada en una de las doce unidades geográficas adicionales de la zona de producción, así como para garantizar la plena trazabilidad de las uvas.

Esta modificación afecta solamente al artículo 5, apartado 6, del pliego de condiciones.

8. *Inclusión de las características en el momento del consumo de los vinos con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales*

Descripción:

En el caso del nuevo tipo de vino, seguido de las unidades geográficas adicionales, el sabor requerido es muy seco, equilibrado y persistente, y puede presentar notas sutiles de madera. Se aumenta la acidez total mínima de 4,5 a 5,0 gramos por litro. Se incrementa el extracto no reductor de 23 a 26 gramos por litro.

Motivo:

La inclusión de las características en el momento del consumo se debe a la necesidad de definir líneas de productos. El aumento de medio gramo de acidez por litro permite una mayor expresión de los vinos de las distintas «pievi» («parroquias»), así como un mayor potencial de crianza. El aumento del extracto no reductor se basa en los análisis realizados. Se considera necesario para los vinos dedicados a la crianza.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 4 [«Descripción del (de los) vino(s)»] del documento único.

9. *Introducción de normas de etiquetado para los vinos con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales*

Descripción:

En el caso de los vinos recién introducidos con la mención «pieve», podrá utilizarse una de las siguientes unidades geográficas adicionales en la etiqueta relativa a las zonas reales de origen de las uvas utilizadas para elaborar el vino. La demarcación territorial figura en el anexo 3 del pliego de condiciones:

1. Sant'Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant'Albino
11. Valardegna
12. Valiano

La referencia a la unidad geográfica adicional debe seguir a la mención «pieve» y figurar antes del nombre de la denominación «Vino Nobile di Montepulciano» y el término «Toscana» en el mismo campo visual que la información obligatoria. La altura y el tamaño del término «pieve» seguido de la unidad geográfica adicional pueden ser superiores en un 50 % al término «Vino Nobile di Montepulciano».

Motivo:

La modificación tiene por objeto diferenciar el nuevo tipo de «Vino Nobile di Montepulciano» de los tipos estándar y «riserva».

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 5, del pliego de condiciones y a la sección 9, «Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)», del documento único.

10. *Inclusión de la prohibición, para los vinos con la mención «pieve», de ajustar el rendimiento a los límites establecidos cuando la producción supera los límites en menos de un 20 %*

Descripción:

Se añade una disposición específica que excluye el vino con la mención «pieve» de la posibilidad de ajustar el rendimiento de uva a los límites establecidos en el pliego de condiciones, siempre que la producción no supere dicho límite en un 20 %, incluso en años excepcionalmente favorables.

Motivo:

La prohibición del exceso de producción se justifica por el hecho de que, respecto a las uvas de cualquiera de las doce zonas geográficas adicionales, el equilibrio productivo y el rendimiento de siete toneladas por hectárea deben alcanzarse mediante prácticas agrícolas adecuadas. Por lo tanto, no se permite el exceso de producción.

Esta modificación afecta solamente al artículo 4, apartado 7, del pliego de condiciones.

11. *Declaración del uso de la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales*

Descripción:

Se ha añadido una disposición que permite declarar la intención de utilizar la mención «pieve» antes del 31 de diciembre siguiente a la cosecha.

Motivo:

El vino de tipo «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» presenta determinadas características, por lo que dicha mención debe declararse al inicio del período de envejecimiento de tres años establecido en el pliego de condiciones. A fin de respetar estas características específicas, es necesario presentar la declaración a más tardar el 31 de diciembre siguiente a la cosecha.

Esta modificación afecta solamente al artículo 4, apartado 7, del pliego de condiciones.

12. *Mezcla de lotes previamente certificados*

Descripción:

Se ha añadido una disposición relativa a la mezcla de lotes previamente certificados. Deberá solicitarse un nuevo certificado de conformidad analítica y organoléptica para el lote recién mezclado, tanto para las zonas adscritas a la zona de producción como para las explotaciones existentes fuera de la zona de producción.

Motivo:

Es necesario someter los lotes mezclados a nuevos exámenes químicos y organolépticos para garantizar la trazabilidad con el fin de garantizar la calidad del producto.

La modificación afecta únicamente al pliego de condiciones, con la adición de un nuevo artículo 4, apartado 10.

13. *Admisión como «Vino Nobile di Montepulciano» de los lotes de vino que no pueden acogerse a la mención «pieve»*

Descripción:

Cuando el comité de cata considere que un lote de vino no puede acogerse a la mención «pieve», puede solicitarse una autorización para utilizar el nombre «Vino Nobile di Montepulciano».

Motivo:

Esta opción se ha introducido pensando en los productores cuyos lotes no se consideran «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve». Les permite utilizar los resultados de los análisis organolépticos de modo que sus vinos se consideren «Vino Nobile di Montepulciano» estándar. Esto simplifica el proceso de certificación y reduce los costes.

Esta modificación afecta solamente al artículo 5, apartado 6, del pliego de condiciones.

14. *Inclusión de normas relativas al ensamblaje para el «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales*

Descripción:

Se ha incluido una disposición relativa al ensamblaje para el «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales. Esta práctica está permitida con arreglo a las condiciones establecidas en la legislación nacional y de la Unión Europea vigente única y exclusivamente para los vinos procedentes de la misma unidad geográfica adicional. El incumplimiento de este requisito dará lugar a la retirada del derecho a utilizar la mención «pieve» y la unidad geográfica adicional.

Motivo:

La nueva modificación relativa al ensamblaje tiene por objeto mantener las características cualitativas del producto [...] y proteger al consumidor, ya que el ensamblaje del «Vino Nobile di Montepulciano» y la mención «pieve» solo se permiten para los vinos de la misma unidad geográfica adicional.

Esta modificación afecta solamente al artículo 5, apartado 8, del pliego de condiciones.

15. *Reformulación de la sección relativa al muestreo de los lotes de vino*

Descripción:

Se reformula la sección relativa al muestreo de los lotes de vino para especificar que, durante el período de envejecimiento, el vino no puede trasladarse antes de que se expidan los resultados del examen analítico y que, cuando el vino se comercializa o embotella fuera de la zona, debe cumplir las características fisicoquímicas establecidas en el pliego de condiciones.

Motivo:

Se ha reformulado la sección para describir más claramente el procedimiento.

Esta modificación afecta solamente al artículo 5, apartado 11, del pliego de condiciones.

16. *Inclusión de una condición relativa al uso de la mención «Toscana» en la etiqueta*

Descripción:

Se añade una condición para los vinos del tipo «Vino Nobile di Montepulciano» con la mención «pieve» seguida de las respectivas unidades geográficas adicionales, por lo que el término geográfico «Toscana» debe ir ahora a continuación de la mención «Vino Nobile di Montepulciano».

Motivo:

Se ha añadido esta condición para describir con mayor claridad las normas de etiquetado existentes.

Esta modificación afecta solamente al artículo 7, apartado 4, del pliego de condiciones.

17. *Actualización del vínculo con la zona geográfica*

Descripción:

El artículo relativo al vínculo con el medio geográfico se ha actualizado con la inclusión de las condiciones relativas al nuevo tipo de vino con la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales. También se consideró necesario redactar de nuevo la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único para adaptarlo al pliego de condiciones. Por lo tanto, esta nueva redacción obedece únicamente a razones de coherencia.

Motivo:

La modificación es necesaria tras la inclusión del nuevo tipo de vino con la mención «pieve».

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y a la sección 8, «Descripción del (de los) vínculo(s)», del documento único.

18. *Correcciones de redacción*

Descripción:

Se han realizado correcciones en la redacción del pliego de condiciones. Se refieren sobre todo a errores tipográficos, la numeración de las secciones, el nombre del ministerio y la referencia al organismo de control.

Motivo:

Correcciones derivadas del cambio de nombre del ministerio, referencias a la sede del organismo de control y errores tipográficos en el pliego de condiciones.

La modificación solo afecta al artículo 2, apartado 1, al artículo 5, apartados 2, 9 y 10, al artículo 7, apartado 6 (anteriormente, artículo 7, apartado 5), y al artículo 10, apartados 1 y 2, del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

Código de la nomenclatura combinada

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma: intenso, complejo, característico.

Sabor: seco, bien equilibrado y persistente, puede presentar notas de madera.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 23,0 gramos por litro.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano «Riserva»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma: intenso, complejo, característico.

Sabor: seco, bien equilibrado y persistente, puede presentar notas de madera.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 23,0 gramos por litro.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano con la mención «pieve»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma: intenso, complejo, característico.

Sabor: seco, bien equilibrado y persistente, puede presentar notas sutiles de madera.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 26,0 gramos por litro.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Práctica enológica específica

El vino con denominación de origen protegida (DOP) «Vino Nobile di Montepulciano» debe someterse a un período de envejecimiento de al menos dos años, de los cuales al menos uno se efectúa en barricas de madera.

2. Vino Nobile di Montepulciano «Riserva»

Práctica enológica específica

El vino de la DOP «Vino Nobile di Montepulciano» elaborado a partir de uvas cuyo grado alcohólico volumétrico natural mínimo sea del 12,50 % y que haya sido sometido a un período de envejecimiento mínimo de tres años, de los cuales seis meses en botella, podrá incluir en su etiqueta la mención «riserva».

3. Vino Nobile di Montepulciano con la mención «pieve» seguida de la unidad geográfica adicional

Práctica enológica específica

El vino con denominación de origen protegida «Vino Nobile di Montepulciano» y la mención «pieve» seguida de las unidades geográficas adicionales debe someterse a un período de envejecimiento de al menos tres años, de los cuales al menos doce meses en barricas de madera y al menos doce meses en botella.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Vino Nobile di Montepulciano «Riserva»

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Vino Nobile di Montepulciano con la mención «pieve» seguida de la unidad geográfica adicional

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas se encuentra dentro del territorio administrativo del municipio de Montepulciano, en la provincia de Siena, región de Toscana. Queda excluida la planicie de Valdichiana.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Sangiovese N — Sangioveto

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

Vino Nobile di Montepulciano, incluidas las subzonas

A) Datos de la zona geográfica

A1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona del «Vino Nobile» se encuentra íntegramente dentro del municipio de Montepulciano, en la provincia de Siena. Aparte del fondo del valle de Valdichiana, que queda excluido, todo el territorio se incluye en la zona de producción de las colinas, cuya altitud oscila entre los 250 y los 600 metros.

El sustrato geológico es bastante homogéneo y claramente distinto del de las zonas vitícolas cercanas. Se compone en gran medida de sedimentos marinos del Plioceno y en él predominan las arenas, especialmente en las zonas de mayor elevación. Otros suelos se desarrollaron sobre los sedimentos continentales del Pleistoceno inferior, en particular en las laderas del valle del Valdichiana.

Así pues, la litología de la zona se caracteriza por arenas y arcillas marinas y la presencia de conglomerados en la parte oriental de la zona. Las arenas son características de Montepulciano. En otras partes de Toscana solo están tan extendidas en San Gimignano, mientras que prácticamente son inexistentes tanto en Montalcino como en la zona de Chianti Classico.

En resumen, pueden distinguirse un total de cuatro categorías de suelo: suelos desarrollados en sedimentos marinos arenosos del Plioceno (serie de suelos «Cusona, Strada y San Gimignano») o suelos arcillo-limosos (serie de suelos «Quercia y Monte», poco productiva y caracterizada por una maduración temprana de las uvas), con una disponibilidad cada vez mayor de agua, y paleosuelos o suelos recientes de sedimentos del Pleistoceno (serie de suelos «Poggio Golo, Nottola y Valiano», que favorece un mayor rendimiento de las plantas).

En cuanto a sus características químicas, la capacidad de intercambio catiónico y la conductividad de los suelos arenosos del Plioceno son bajas y presentan niveles medios de cal; los suelos arcillo-limosos y arcillosos del Plioceno presentan mayores niveles de cal y conductividad; mientras que los suelos desarrollados en sedimentos del Pleistoceno tienen una capacidad de intercambio catiónico similar, generalmente elevada, pero difieren entre sí en cuanto a su contenido de caliza activa y total, que es mayor en los suelos recientes.

La zona tiene un clima mediterráneo. Las temperaturas más altas se producen en julio y agosto, mientras que el período posterior presenta temperaturas más bajas, que contribuyen a mejorar las cualidades aromáticas y fenólicas de las uvas. La media del índice de Winkler es de 1 900 grados-día, con niveles inferiores de alrededor de 1 750 grados-día a mayor altitud.

Las precipitaciones medias medidas a lo largo de varios años son de 690 milímetros en la mayor parte de la zona y alcanzan los 740 milímetros solo en el sur de la zona. Las precipitaciones más intensas se producen en octubre y noviembre, mientras que los veranos son, por regla general, secos.

A2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Los orígenes del cultivo de la uva y de la vinificación son un componente esencial del territorio, la cultura, la historia, la economía y las tradiciones locales de Montepulciano.

El vino producido en esta zona ha tenido históricamente connotaciones nobles y aristocráticas y en ella se han producido vinos no para el consumo propio de los productores, sino para la venta, como demuestran numerosos documentos de venta registrados ya en el año 789.

En un documento de 1350 se establecían las primeras normas que regulaban el comercio y la exportación del vino de Montepulciano. El vino alcanzó su fama internacional en el siglo XVII, cuando Francesco Redi lo consideraba el «Rey de todos los vinos», y a lo largo de los siglos la vid ha seguido siendo el principal cultivo de la zona.

La primera referencia conocida al «Vino Nobile» [«Vino Noble»] se remonta a 1787: «[…] reembolsar a la cocina de la familia Marsichi los gastos en productos alimenticios, sin incluir el vino traído de Monte Pulciano por nosotros: 50,15 liras. "Vino Nobile" traído para entregarse en el colegio religioso Conventino por obligaciones contractuales […]» Esta cita se ha extraído de la larga *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* [«Nota de viaje para sor Luisa Sisti y las señoras profesoras»], redactada por Giovan Filippo Neri, gobernador de la Regio Ritiro di S. Girolamo de Montepulciano.

En 1773, un médico florentino llamado Cosimo Villifranchi informó en su famosa *Oenologia Toscana* [«Enología toscana»] sobre la elaboración del vino en Montepulciano, describiendo no solo las variedades de uva, sino también la propia zona: «la zona de Montepulciano en la que se produce el mejor vino se extiende hacia el este desde la ciudad a lo largo de dos o tres millas a ambos lados de la carretera, de modo que todas las tierras están situadas en las laderas […]». A continuación se ofrece una descripción de los distintos productores, los sistemas vitícolas y de vinificación utilizados e información adicional sobre la naturaleza del suelo: «el suelo o la tierra de las laderas de Monte Pulciano se compone principalmente de toba, tierras arenosas sueltas y suelos pedregosos».

En su *Statistica Agraria della Val Di Chiana* [«Estadísticas agrícolas del valle de Val Di Chiana»] (1830), Giuseppe Giulj escribió, en un capítulo titulado «Sobre los tipos de vino selecto y las modalidades de producción», que «cinco tipos de vino selecto se producen en una cantidad determinada en el valle: Vino Nobile de Monte Pulciano y Aleatico, entre los vinos tintos, y Moscadello, Vermut y Vin Santo, entre los blancos. Hablaré de la forma en que se producen, comenzando mi descripción de estos detalles con el vino de Monte Pulciano, ya que es el único conocido en toda Europa […]. Los viñedos en los que se cultiva este vino están situados en laderas cuyo suelo es de toba y, por tanto, es improductivo. Las laderas están orientadas hacia el sur, por lo que las vides reciben una gran cantidad de luz solar.

Estas plantas tienen un bajo rendimiento, pero las uvas alcanzan un estado perfecto de madurez, y tienen un aroma y un sabor que no comparten las uvas de la misma especie producidas a partir de viñas cultivadas en otros lugares». El autor continúa enumerando las especies de vid, las características de las uvas y el sistema de fermentación y envasado del vino.

El primer envío de «Vino Nobile» a América tuvo lugar un par de años antes (1828), según informa el *Giornale Agrario della Toscana* [«Diario agrario de Toscana»], publicado por la Accademia dei Georgofili.

La presencia histórica de bodegas en los hogares de las personas acomodadas de Montepulciano demuestra la importancia atribuida a la producción de vino local, e incluso hoy en día algunas de estas bodegas siguen utilizándose para la maduración del vino.

En su famosa novela *El conde de Montecristo*, escrita entre 1844 y 1846, Dumas describió una escena de caza que termina con estas palabras: «Algunas frutas frescas y una botella de vino de Monte Pulciano debían completar el festín».

El «Vino Nobile di Montepulciano» obtuvo la *denominazione di origine controllata* («denominación de origen controlada») mediante el Decreto Presidencial de 12 de julio de 1966 y, posteriormente, gracias a su reputación internacional, pasó a ser uno de los primeros vinos amparados por una *denominazione di origine controllata e garantita* («denominación de origen controlada y garantizada»), mediante el Decreto Presidencial de 1 de julio de 1980. Fue el primer vino italiano en incorporar la cinta de identificación oficial que sustituía a la etiqueta estatal. Esta cinta se coloca en el precinto de la botella a modo de dispositivo contra la falsificación que certifica la autenticidad del producto y demuestra su origen.

En general, la influencia en el vino de los factores humanos puede atribuirse a los siguientes aspectos técnicos de la producción, que se diseñaron y perfeccionaron a lo largo del tiempo y ahora forman parte integrante del pliego de condiciones:

— La base ampelográfica de los viñedos: *sangiovese* y, en particular, el biotipo local conocido como *prugnolo gentile*, es la principal variedad utilizada para producir «Vino Nobile». Esta especie vitícola lleva mucho tiempo cultivándose en Montepulciano, como demuestran numerosas referencias históricas y bibliográficas, principalmente Villifranchi (1773) y Cinelli (1873).

  A lo largo del tiempo, las especies de vid que producen uvas tintas se han señalado como variedades secundarias. Se trata de variedades, tanto locales (*canaiolo nero*, *mammolo*) como internacionales, capaces de reforzar el potencial de la zona y de las principales especies de vid.

— Los sistemas de conducción, los marcos de plantación y los métodos de poda: los sistemas tradicionales de conducción, que se han consolidado a lo largo del tiempo, permiten que las vides se organicen de manera racional en la superficie del terreno, de manera que se facilitan las operaciones de tendido y se garantiza el mantenimiento de los rendimientos dentro de los límites establecidos en el pliego de condiciones. Se trata de sistemas de espaldera vertical con poda corta (cordón con pulgares), poda larga (formación en arco) o poda mixta (Guyot).

  Las distancias de plantación han evolucionado con el tiempo hacia una densidad media alta, con un mínimo de 3 330 cepas por hectárea.

— Las prácticas de vinificación: las prácticas que se han ido implantando a lo largo del tiempo en la zona son las destinadas a la elaboración de vinos persistentes a partir de uvas tintas. El vino debe someterse a un período de envejecimiento de al menos dos años, de los cuales al menos uno se efectúa en barricas de madera. En el caso del tipo «riserva», que se refiere a vinos más estructurados y con mayor cuerpo, el período mínimo de envejecimiento es de tres años.

B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

La DOP «Vino Nobile di Montepulciano» se aplica a dos tipos de vino tinto (estándar y «riserva»), que difieren en su estructura y contenido alcohólico, así como en su período de envejecimiento. En términos analíticos y, sobre todo, organolépticos, el vino presenta características propias de la zona de producción. Estas se indican en el artículo 6 del pliego de condiciones y permiten identificar claramente el vino y considerarlo típico de su zona de producción.

En concreto, los vinos presentan un intenso color rojo rubí que tiende al granate a medida que envejece. Tienen un aroma intenso y complejo, con notas típicas de fruta (cereza amarena), flores (violeta) y especias. En boca, son muy estructurados, equilibrados y elegantes, y son perceptiblemente tánicos, lo que les permite mantenerse bien a lo largo del tiempo.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B).

La interacción entre los distintos factores naturales y humanos ha permitido, en primer lugar, que la viticultura siga siendo la actividad que define a Montepulciano, que no ha sufrido la urbanización característica de otras partes de Toscana.

La influencia del entorno de cultivo en las características cualitativas del vino se ha demostrado mediante estudios sobre la superficie y análisis detallados del terreno realizados desde 1989 (Campostrini y Costantini, 1996). Estos trabajos han revelado que los suelos de la zona de producción de «Vino Nobile» confieren a la uva *sangiovese*, en particular, notas características de cereza amarena, violeta y especias.

Aunque existen diferentes tipos de suelo, el rendimiento y la calidad de las uvas en los distintos contextos se modulan mediante la adecuada intervención humana en términos de técnicas de cultivo y gestión del suelo. Las intervenciones van desde el trabajo mecánico de los suelos menos fértiles hasta el cultivo de hierba en lugares en los que el suelo ofrece mayores rendimientos. Estas medidas, que se basan en muchos años de experiencia, se llevan a cabo para dotar a las uvas cosechadas de un grado de madurez uniforme y adecuado.

La topografía de colinas y la exposición de los viñedos contribuyen a crear un mesoclima especialmente propicio para el cultivo de la vid.

Las lluvias invernales y primaverales permiten la acumulación de buenas reservas de agua en los viñedos, mientras que, más adelante, el bajo nivel de precipitaciones estivales (menos de 30 milímetros de media en julio) provoca, por lo general, una escasez de agua moderada, lo cual favorece la maduración de las uvas en lugar del crecimiento vegetativo de las plantas.

El alto grado de exposición al sol y la temperatura alcanzada en julio y agosto favorecen el envero uniforme de las uvas y una predisposición óptima hacia la maduración, mientras que en septiembre y principios de octubre la gran diferencia térmica entre el día y la noche, especialmente en cotas más altas, favorece la complejidad aromática y fenólica de las uvas.

La historia secular del vino de Montepulciano desde la época etrusca hasta nuestros días, que atestiguan numerosas referencias bibliográficas y hallazgos arqueológicos, es la base de los factores humanos de la experiencia y del saber hacer vitivinícola que, con el tiempo, en interacción con el entorno, han permitido descubrir, desarrollar y seleccionar las prácticas más acordes para una producción enológica de calidad.

Desde sus inicios, Montepulciano ha hecho del vino la base de su historia, como pone de manifiesto el *kylix* (cáliz) descubierto en 1868 en una tumba etrusca cerca de la ciudad.

El documento más antiguo relativo al vino de Montepulciano se remonta al año 789: el clérigo Arnipert donó a la iglesia de San Silvestro sull'Amiata una parcela de viñas en el castillo de Policano.

Posteriormente, el *Dizionario storico e geografico della Toscana* [«Diccionario histórico y geográfico de Toscana»] de Ripetti cita un documento de 1350 en el que se regulan el comercio y la exportación del vino de Montepulciano.

También está documentado que, desde la Alta Edad Media, los viñedos de Mons Pulitianus producían vinos excelentes. A mediados del siglo XVI, Sante Lancerio, maestro bodeguero del papa Pablo III, Alejandro Farnesio, elogió Montepulciano como «el más perfecto tanto para la primavera como para el verano, fragante y con cuerpo, ni inmaduro ni excesivamente coloreado y, por tanto, un vino para nobles». Por lo tanto, se trataba de un vino para las mesas de los nobles, aunque en las primeras etiquetas se mencionara simplemente «Rosso Scelto di Montepulciano» [«Tinto Selecto de Moltepulciano»].

Ya en el siglo XVII, cabe recordar que el gran médico, naturalista y poeta Francesco Redi alabó el vino con un efecto maravilloso en su poema ditirámbico de 1685 *Bacco in Toscana* [«Baco en Toscana»]. Redi imaginó a Baco y Ariadna elogiando los mejores vinos de Toscana: «Ariadna, la justa de manos suaves, sírveme el maná de Montepulciano […]» y concluye que «Montepulciano es el rey de todos los vinos».

El poema fue un gran éxito y circuló de una corte a otra hasta que llegó a Guillermo III de Inglaterra. Quizá gracias a Redi y a la fama que su poema dio a los vinos de Toscana, el rey Guillermo se aficionó mucho a ellos. Así lo demuestra el viaje al Gran Ducado de Toscana emprendido en 1669 por una delegación inglesa para adquirir Moscadello di Montalcino y «Vino Nobile di Montepulciano» para la corte inglesa.

A finales del siglo XIX se consideró necesario enseñar las competencias necesarias para gestionar viñedos y bodegas. A tal fin, en 1882 se creó una Escuela Práctica de Agricultura y hoy en día está en funcionamiento una Escuela Técnica Agrícola en el límite con el municipio cercano de Cortona.

Más recientemente, en 1933, *Vini tipici senesi* [«Vinos tradicionales de la provincia de Siena»] (Montanari y Musiani, eds.) presentaba una descripción detallada de las técnicas de producción del «Vino Nobile di Montepulciano, que eran muy similares al actual pliego de condiciones de los vinos.

En 1937 se estableció una bodega cooperativa para crear una estructura que también permitiera vender vino producido por pequeños productores, mientras que en 1965 se creó el Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano («Asociación de Productores de Vino Nobile di Montepulciano»).

La historia reciente del «Vino Nobile di Montepulciano» se caracteriza por el desarrollo de técnicas de gestión de viñedos y de vinificación que reflejan las tendencias de producción más modernas.

De este modo, las densidades de plantación han ido aumentando, lo que ha reducido el rendimiento de uva por planta, y los sistemas de conducción y poda han evolucionado hacia sistemas que permiten lograr un rendimiento y un crecimiento de la planta óptimos y producir uvas perfectamente sanas. Al mismo tiempo, las bodegas han optimizado los procesos de fermentación, el período de envejecimiento en barrica y el uso de diferentes tipos de recipientes, con el objetivo de obtener un vino muy bien estructurado, persistente y estable a lo largo del tiempo.

En el caso de los vinos producidos exclusivamente a partir de uvas procedentes de viñedos situados en las unidades geográficas adicionales, el uso de la mención «pieve» pone de relieve las características del «Vino Nobile di Montepulciano» producido en las respectivas unidades geográficas adicionales.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Vinificación y envejecimiento obligatorio del vino de la DOP «Vino Nobile di Montepulciano», en concreto de los vinos «riserva» y «pieve»

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de vinificación y el envejecimiento obligatorio deben efectuarse en el municipio de Montepulciano, a fin de preservar tanto las características particulares y la reputación de los productos como la garantía de origen.

Embotellado en la zona delimitada de vino de la DOP «Vino Nobile di Montepulciano», en concreto «riserva» y «pieve»

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado debe llevarse a cabo en la zona de obtención de las uvas, a fin de preservar tanto las características particulares del vino como la garantía de origen.

Etiquetado de los vinos de la DOP «Vino Nobile di Montepulciano», en concreto de los vinos «riserva» y «pieve»

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se añade el requisito de que el término geográfico más amplio «Toscana» figure en la etiqueta junto a la denominación de origen protegida «Vino Nobile di Montepulciano», a fin de informar a los consumidores del origen geográfico exacto de los vinos.

Etiquetado de los vinos «pieve» amparados por la DOP «Vino Nobile di Montepulciano»

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Podrá utilizarse en la etiqueta una de las siguientes unidades geográficas adicionales relativas a las zonas de las que proceden efectivamente las uvas con las que se elabora el vino y cuya delimitación territorial se define en el anexo 1 del pliego de condiciones:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22569