C/2025/2742

15.5.2025

Publicação da comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão ([1])

(C/2025/2742)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

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

Data da comunicação: 17 de fevereiro de 2025

1. **Nome do produto**

«Vino Nobile di Montepulciano»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração corresponde à definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não se enquadra nas definições do artigo 24.º, n.º 3, do mesmo regulamento.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Inclusão de unidades geográficas adicionais e do termo «Pieve» (freguesia)*

Descrição:

Foi aditada a opção de incluir a menção «Pieve» no rótulo, seguida das unidades geográficas adicionais e das condições de utilização pertinentes.

A menção «Pieve» não pode ser utilizada em complemento da menção «Riserva».

([1]) Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Existem atualmente 12 unidades geográficas adicionais na área geográfica delimitada da DOP «Vino Nobile di Montepulciano», estabelecidas no anexo A do caderno de especificações.

Motivo:

O objetivo é acrescentar valor à DOP «Vino Nobile di Montepulciano», dando simultaneamente a conhecer aos consumidores as características específicas das uvas provenientes de determinadas áreas geográficas mais pequenas da área de produção. Com efeito, os nomes das unidades geográficas adicionais remontam à era romana tardia e às antigas freguesias que caracterizavam a área de produção da DOP «Vino Nobile di Montepulciano». Estas unidades geográficas foram identificadas na sequência de investigação histórica. Situam-se na área de produção do território administrativo do município de Montepulciano.

Esta alteração afeta os artigos 1.º, 2.º, 4.º, 5.º, 6.º, 7.º e 9.º do caderno de especificações e o aditamento do anexo A (Lista das 12 unidades geográficas adicionais que acompanham o termo «Pieve» e os seus limites). No documento único, a alteração diz respeito às secções 4 «Descrição do(s) vinho(s)», 5 «Práticas vitivinícolas», 8 «Descrição da(s) relação(ões)» e 9 «Condições adicionais essenciais».

2. *Inclusão de uma combinação específica de castas para os vinhos com a menção «Pieve» seguida da respetiva unidade geográfica adicional*

Descrição:

Para os vinhos com a menção «Pieve» seguida da respetiva unidade geográfica adicional, inclui-se a seguinte combinação de castas: pelo menos 85 % das uvas utilizadas devem ser *sangiovese*, sendo autorizadas as seguintes castas para os restantes 15 %: *canaiolo-nero*, *ciliegiolo-nero*, *mammolo-nero* e *colorino-nero*, não representando esta última mais de 5 %.

Motivo:

Esta alteração da combinação de castas para o novo tipo de vinho permite uma melhor caracterização das propriedades específicas da área, ao mesmo tempo que confere mais valor à casta *sangiovese*, que sempre desempenhou um papel primordial na produção de vinho de qualidade na região. Excluem-se as castas internacionais, a fim de reforçar a produção do «Vino Nobile di Montepulciano», produzido historicamente a partir da casta *sangiovese* e de uma lotação de castas locais.

Esta alteração afeta apenas o artigo 2.º do caderno de especificações.

3. *Inclusão de uma idade mínima para as vinhas utilizadas na produção de vinhos com a menção «Pieve» seguida das respetivas unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Inclusão de uma idade mínima para as vinhas utilizadas na produção do «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais. Estas vinhas devem ter, pelo menos, 15 anos de idade, incluindo o ano de plantação.

Motivo:

Em condições climáticas normais, as vinhas maduras, com pelo menos 15 anos de idade, podem produzir uvas menos afetadas pelo *stress* hídrico. Deste modo, as uvas amadurecem no momento mais favorável, o que significa que as suas características qualitativas são superiores.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 4.º, n.º 1, do caderno de especificações.

4. *Limites máximos de rendimento para os vinhos com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Foi introduzido um rendimento máximo reduzido para o novo tipo de vinho. O novo rendimento não pode exceder sete toneladas por hectare enquanto monocultura e nunca pode exceder 2,5 kg por planta.

Motivo:

Este ajustamento resulta da inclusão do novo tipo de vinho. Destina-se a permitir à casta *sangiovese* e às outras castas locais autorizadas a sua expressão mais apurada, a fim de obter o melhor equilíbrio entre o crescimento e o rendimento das uvas, reduzindo simultaneamente o *stress* das plantas.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, n.º 6, do caderno de especificações e à secção 5.2 («Rendimentos máximos») do documento único.

5. *Aumento do título alcoométrico volúmico natural mínimo dos vinhos com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Para o novo tipo de vinho «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais, as uvas utilizadas devem produzir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 13 % vol.

Motivo:

O objetivo da alteração é assegurar que as uvas que atingiram naturalmente um título alcoométrico volúmico mínimo de 13 % só sejam utilizadas na produção do «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais, de modo a permitir que os vinhos do tipo recentemente introduzido se distingam.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, n.º 8, do caderno de especificações e à secção 4 [«Descrição do(s) vinho(s)»] do documento único.

6. *Aumento do período mínimo de maturação dos vinhos com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Para o novo tipo de vinho, acrescenta-se um período de maturação de, pelo menos, três anos, dos quais pelo menos 12 meses em barrica e 12 meses de envelhecimento em garrafa. Está igualmente prevista a realização de controlos químicos, físicos e organoléticos do novo tipo de vinho no final do período de envelhecimento em garrafa.

Motivo:

A introdução de um período de maturação de, pelo menos, três anos para o «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» acompanhada das unidades geográficas adicionais visa diferenciar este vinho tanto do ponto de vista qualitativo como comercial. O aumento do período de maturação do «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» seguida das respetivas unidades geográficas adicionais destina-se a colocar estes vinhos no mesmo nível dos vinhos com a menção «Riserva». No entanto, existe uma diferença no que respeita às castas autorizadas e à introdução de um ano de envelhecimento em garrafa.

A disposição relativa aos controlos químicos, físicos e organoléticos realizados no final do período de envelhecimento em garrafa deve-se ao facto de ser nessa altura que o novo tipo de vinho adquire as características e o equilíbrio organolético que permitem a melhor expressão da casta *sangiovese* e das outras castas locais autorizadas.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 5.º, n.º 6, do caderno de especificações.

7. *Introdução de requisitos para que as uvas sejam manuseadas separadamente no caso dos vinhos com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Foi introduzido o manuseamento separado das uvas para o novo tipo de vinho. Os vinhos com a menção «Pieve» devem ser elaborados com uvas provenientes de vinhas geridas pela mesma empresa responsável pelo engarrafamento e separadas dos lotes de uvas destinadas à produção do «Vino Nobile di Montepulciano» básico e «Riserva».

Motivo:

A alteração é necessária para garantir aos consumidores que o novo tipo de «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais provém de vinhas geridas pela mesma empresa responsável pelo engarrafamento, situadas numa das 12 unidades geográficas adicionais da área de produção, bem como para assegurar a plena rastreabilidade das uvas.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 5.º, n.º 6, do caderno de especificações.

8. *Inclusão das características na fase de consumo dos vinhos com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Para o tipo de vinho recentemente introduzido, seguido das unidades geográficas adicionais, o sabor exigido é muito seco, equilibrado e persistente, potencialmente com ligeiras notas lenhosas. Foi aumentada a acidez total mínima de 4,5 para 5,0 gramas por litro. O extrato não redutor foi aumentado de 23 para 26 gramas por litro.

Motivo:

A inclusão das características na fase de consumo deve-se à necessidade de definir linhas de produtos. O aumento de meio grama de acidez por litro permite uma melhor expressão dos vinhos dos vários «Pievi», bem como um maior potencial de envelhecimento. O aumento do extrato não redutor baseia-se nas análises efetuadas. É considerado necessário para os vinhos destinados a envelhecimento.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção 4 [«Descrição do(s) vinho(s)»] do documento único.

9. *Introdução de regras de rotulagem para os vinhos com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Para os vinhos recentemente introduzidos com a menção «Pieve», pode ser utilizada no rótulo uma das seguintes unidades geográficas adicionais relativas às áreas de origem efetivas das uvas utilizadas na elaboração do vinho. A delimitação territorial consta do anexo 3 do caderno de especificações:

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

A referência à unidade geográfica adicional deve seguir a menção «Pieve» e figurar antes do nome da denominação «Vino Nobile di Montepulciano» e da palavra «Toscana», no mesmo campo visual das informações obrigatórias. A altura e a dimensão da palavra «Pieve» seguida da unidade geográfica adicional podem ser 50 % maiores do que as palavras «Vino Nobile di Montepulciano».

Motivo:

O objetivo da alteração é diferenciar o novo tipo de vinho dos tipos de «Vino Nobile di Montepulciano» básico e «Riserva».

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 5, do caderno de especificações e à secção 9 («Outras condições essenciais») do documento único.

10. *Inclusão da proibição, para os vinhos com a menção «Pieve», de compatibilizar o rendimento com os limites fixados caso a produção exceda os limites em menos de 20 %*

Descrição:

Foi aditada uma disposição específica que exclui o vinho com a menção «Pieve» da opção de compatibilizar o rendimento das uvas com os limites estabelecidos no caderno de especificações, desde que a produção não exceda esse limite em 20 %, incluindo em anos excecionalmente favoráveis.

Motivo:

A proibição de produção excedentária justifica-se pelo facto de, no caso das uvas de qualquer uma das 12 áreas geográficas adicionais, o equilíbrio produtivo e o rendimento de sete toneladas por hectare deverem ser alcançados através de práticas agrícolas adequadas. Por conseguinte, não é permitida a produção excedentária.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 4.º, n.º 7, do caderno de especificações.

11. *Declaração da utilização da menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Foi aditada uma disposição que permite declarar a intenção de utilizar a menção «Pieve» até 31 de dezembro após a colheita.

Motivo:

O tipo de vinho «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» apresenta características específicas, pelo que deve ser declarado no início do período de envelhecimento de três anos previsto no caderno de especificações. A fim de respeitar estas características específicas, é necessário proceder à declaração até ao dia 31 de dezembro seguinte à colheita.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 4.º, n.º 7, do caderno de especificações.

12. *Mistura de lotes previamente certificados*

Descrição:

Foi aditada uma disposição relativa à mistura de lotes previamente certificados. Deve ser solicitado um novo certificado de conformidade analítica e organolética para o novo lote, tanto para as áreas que operam dentro da área de produção como para as explorações que operam fora da área de produção.

Motivo:

É necessário submeter os lotes a novos testes químicos e organoléticos para assegurar a rastreabilidade, a fim de garantir a qualidade do produto.

A alteração diz respeito apenas ao caderno de especificações, com o aditamento de um novo artigo 4.º, n.º 10.

13. *Admissão como «Vino Nobile di Montepulciano» para lotes de vinho não elegíveis para a menção «Pieve»*

Descrição:

Se o painel de provadores considerar que um lote de vinho não é elegível para a menção «Pieve», pode ser solicitada autorização para utilizar a denominação «Vino Nobile di Montepulciano».

Motivo:

Esta opção foi introduzida para os produtores cujos lotes não sejam considerados «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve». Permite-lhes utilizar os resultados das análises organoléticas para que os seus vinhos possam ser considerados «Vino Nobile di Montepulciano» básico, o que simplifica o processo de certificação e reduz os custos.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 5.º, n.º 6, do caderno de especificações.

14. *Inclusão de regras relativas ao «taglio» (lotação para melhorar a qualidade) do «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais*

Descrição:

Foi incluída uma disposição relativa à lotação do «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais. Esta prática é permitida de acordo com as condições estabelecidas na legislação nacional e da União Europeia em vigor e única e exclusivamente com vinhos provenientes da mesma unidade geográfica adicional. O incumprimento desta disposição implica a retirada do direito de utilizar a palavra «Pieve» e a unidade geográfica adicional.

Motivo:

A nova alteração relativa à lotação visa preservar as características qualitativas do produto e proteger o consumidor, permitindo a lotação unicamente com o «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» proveniente da mesma unidade geográfica adicional.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 5.º, n.º 8, do caderno de especificações.

15. *Reformulação da secção relativa à amostragem de lotes de vinho*

Descrição:

A secção relativa à amostragem dos lotes de vinho foi reformulada para especificar que, durante o período de envelhecimento, o vinho não pode ser deslocado antes da emissão dos resultados do teste analítico e para especificar que, quando o vinho é colocado no mercado ou engarrafado fora da área geográfica, deve respeitar as características físicas e químicas estabelecidas no caderno de especificações.

Motivo:

A secção foi reformulada para descrever o procedimento de forma mais clara.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 5.º, n.º 11, do caderno de especificações.

16. *Inclusão de uma condição relativa à utilização da menção «Toscana» no rótulo*

Descrição:

Foi aditada uma condição para os vinhos do tipo «Vino Nobile di Montepulciano» com a menção «Pieve» seguida das respetivas unidades geográficas adicionais, segundo a qual a menção geográfica «Toscana» passa a seguir-se à denominação «Vino Nobile di Montepulciano».

Motivo:

A condição foi aditada para descrever de forma mais clara as regras de rotulagem em vigor.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 7.º, n.º 4, do caderno de especificações.

17. *Atualização da relação com o meio geográfico*

Descrição:

O artigo relativo à relação com o meio geográfico foi atualizado com a inclusão de condições relativas ao novo tipo de vinho com a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais. Considerou-se igualmente necessário reformular a secção «Relação com a área geográfica» do documento único, a fim de compatibilizá-la com o caderno de especificações. Por conseguinte, esta reformulação deve-se unicamente a razões de coerência.

Motivo:

A alteração foi necessária na sequência da inclusão do novo tipo de vinho com a menção «Pieve».

A alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e à secção 8 [«Descrição da(s) relação(ões)»] do documento único.

18. *Correções redacionais*

Descrição:

Foram introduzidas correções redacionais no caderno de especificações. Estas dizem principalmente respeito a erros tipográficos, bem como a correções da numeração das secções, do nome do ministério e da referência ao organismo de controlo.

Motivo:

Correções decorrentes da alteração do nome do ministério, das referências à sede do organismo de controlo e de erros tipográficos no caderno de especificações.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 2.º, n.º 1, ao artigo 5.º, n.ºs 2, 9 e 10, ao artigo 7.º, n.º 6, (anterior artigo 7.º, n.º 5) e ao artigo 10.º, n.ºs 1 e 2, do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

Código da Nomenclatura Combinada

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento;

Nariz: intenso, complexo, distinto;

Boca: seco, bem equilibrado e persistente, pode apresentar notas lenhosas;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 23,0 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

2. *Vino Nobile di Montepulciano «Riserva»*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento;

Nariz: intenso, complexo, distinto;

Boca: seco, bem equilibrado e persistente, pode apresentar notas lenhosas;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 23,0 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

3. *Vino Nobile di Montepulciano com a menção «Pieve»*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento;

Nariz: intenso, complexo, distinto;

Boca: seco, bem equilibrado e persistente, pode apresentar ligeiras notas lenhosas;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 26,0 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

5. **Práticas enológicas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Prática enológica específica

O vinho que beneficia da denominação de origem protegida (DOP) «Vino Nobile di Montepulciano» deve ser sujeito a um período de envelhecimento de, no mínimo, dois anos, dos quais pelo menos um em recipientes de madeira.

2. Vino Nobile di Montepulciano «Riserva»

Prática enológica específica

O vinho DOP «Vino Nobile di Montepulciano» obtido a partir de uvas com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,50 % vol. e sujeito a um período de envelhecimento de, no mínimo, três anos, dos quais seis meses em garrafa, pode ostentar a menção «Riserva» no rótulo.

3. Vino Nobile di Montepulciano com a menção «Pieve» seguida da unidade geográfica adicional

Prática enológica específica

O vinho com denominação de origem protegida «Vino Nobile di Montepulciano» e a menção «Pieve» seguida das unidades geográficas adicionais deve ser sujeito a um período de envelhecimento de, no mínimo, três anos, dos quais pelo menos 12 meses em recipientes de madeira e 12 meses em garrafa.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Vino Nobile di Montepulciano «Riserva»

8 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Vino Nobile di Montepulciano com a menção «Pieve» seguida da unidade geográfica adicional

7 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas situa-se no território administrativo do município de Montepulciano, na província de Siena, na região da Toscânia. Exclui-se a zona de planície de Valdichiana.

7. **Castas de uva de vinho**

Sangiovese N. – *sangioveto*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

«Vino Nobile di Montepulciano», incluindo as subzonas

A) Pormenores da área geográfica

A1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área do «Vino Nobile» situa-se inteiramente no município de Montepulciano, na província de Siena. Com exceção do fundo do vale de Valdichiana, que está excluído, todo o território está incluído na área de produção montanhosa, que varia entre 250 e 600 metros de altitude.

O substrato geológico é bastante homogéneo e claramente distinto das zonas vitícolas vizinhas. É constituído, em grande parte, por sedimentos marinhos do Pliocénico, em que predominam as areias, especialmente nas zonas de maior altitude. Desenvolveram-se outros solos nos sedimentos continentais do Plistocénico Inferior, em especial nas encostas do vale de Valdichiana.

A litologia da região caracteriza-se, assim, por areias e argilas marinhas, com presença de conglomerados na parte leste. As areias são características de Montepulciano. Noutros locais da Toscânia, só estão assim disseminadas em San Gimignano, ao passo que estão praticamente ausentes tanto em Montalcino como na região de Chianti Classico.

Em suma, podem distinguir-se, no total, quatro categorias de solo: solos que se desenvolveram em sedimentos marinhos arenosos do Pliocénico (a série de solos «Cusona, Strada e San Gimignano») ou solos argilolimosos (a série de solos «Quercia e Monte», que não é muito produtiva e se caracteriza pela maturação precoce das uvas), com uma disponibilidade crescente de água, e paleosolos ou solos recentes nos sedimentos do Plistocénico (série de solos «Poggio Golo, Nottola e Valiano», conducente a plantas mais produtivas).

Em termos das suas características químicas, os solos arenosos do Pliocénico têm uma capacidade de permuta catiónica e condutividade reduzida, com níveis médios de cal; os solos argilolimosos e argilosos do Pliocénico apresentam níveis mais elevados de cal e condutividade, ao passo que os solos desenvolvidos nos sedimentos do Plistocénico têm uma capacidade de permuta catiónica semelhante, geralmente elevada, mas diferem entre si em termos de teor total e ativo de cal, que é superior nos solos recentes.

A região tem um clima de tipo mediterrânico. As temperaturas mais elevadas ocorrem em julho e agosto, enquanto o período subsequente regista temperaturas mais baixas que contribuem para melhorar as qualidades aromáticas e fenólicas das uvas. O índice de Winkler é, em média, de 1 900°, com níveis mais baixos de cerca de 1 750° a altitudes superiores.

A precipitação média medida ao longo de vários anos é de 690 milímetros na maior parte da área, atingindo 740 milímetros apenas na parte sul. A precipitação mais intensa ocorre em outubro e novembro, enquanto os verões são geralmente secos.

A2) Fatores humanos que contribuem para a relação

As origens do cultivo das uvas e da vinificação constituem uma característica integrante do território, da cultura, da história, da economia e das tradições locais de Montepulciano.

Historicamente, o vinho produzido nesta região tem associações nobres e aristocráticas, sendo os vinhos produzidos não para consumo próprio dos produtores, mas para venda, como demonstram numerosos documentos de venda registados desde 789.

Um documento datado de 1350 estabeleceu as primeiras regras aplicáveis ao comércio e à exportação de vinho de Montepulciano. O vinho adquiriu fama internacional no século XVII, quando foi enaltecido por Francesco Redi como o «rei de todos os vinhos» e, ao longo dos séculos, as uvas continuaram a ser a principal cultura da região.

A primeira referência conhecida a «Vino Nobile» [vinho nobre] remonta a 1787: «… para reembolsar o cozinheiro da casa Marsichi pelas despesas com géneros alimentícios, excluindo o vinho trazido de Monte Pulciano por nossa conta: 50,15 liras. "Vino Nobile" trazido como presente à escola paroquial de Conventino por obrigações contratuais…». Esta citação é retirada da longa *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* [Nota de viagem para a irmã Luisa Sisti e para as senhoras professoras], redigida por Giovan Filippo Neri, governador do Regio Ritiro di S. Girolamo, em Montepulciano.

Em 1773, um médico florentino de nome Cosimo Villifranchi relatou na sua famosa *Oenologia Toscana* [Enologia Toscana] a forma como o vinho era produzido em Montepulciano, descrevendo não só as castas, mas também a própria região: «a região de Montepulciano, onde é produzido o melhor vinho, estende-se para leste a partir da cidade por três ou quatro quilómetros de ambos os lados da estrada, situando-se todas as terras em encostas…». Segue-se uma descrição dos diversos produtores, dos sistemas de cultivo das vinhas e de vinificação aplicados e informações suplementares sobre a natureza do solo: «o solo ou terreno nas encostas de Monte Pulciano é essencialmente composto por tufo, terras de areia solta e solos pedregosos».

Na sua obra *Statistica Agraria della Val Di Chiana* [Estatísticas agrícolas do vale Val Di Chiana] (1830), Giuseppe Giulj escreveu num capítulo intitulado «Sobre os tipos de vinho de escolha e as respetivas formas de produção» que «são produzidos no vale cinco tipos de vinho de escolha em determinada quantidade: Vino Nobile di Monte Pulciano e Aleatico, entre os vinhos tintos, e Moscadello, Vermute e Vin Santo, entre os brancos. Falarei sobre a forma como são produzidos, começando por descrever estes pormenores em relação ao vinho Monte Pulciano, uma vez que é o vinho conhecido em toda a Europa… As vinhas onde este vinho é cultivado situam-se em encostas cujo solo é de tufo e, por conseguinte, improdutivo. As encostas estão viradas a sul, pelo que as vinhas recebem luz solar em abundância.

Estas plantas têm um baixo rendimento, mas as uvas atingem um estado perfeito de maturação, com um aroma e sabor não partilhados por uvas da mesma espécie produzidas a partir de vinhas cultivadas noutros locais». O autor prossegue, enumerando as espécies de vinha, as características das uvas e o sistema de fermentação e colocação do vinho em recipientes.

O primeiro transporte de Vino Nobile para a América teve lugar alguns anos antes (1828), facto de que deu notícia o *Giornale Agrario della Toscana* [Diário Agrário da Toscânia] publicado pela Accademia dei Georgofili.

A presença histórica de adegas nas casas dos habitantes abastados de Montepulciano atesta a importância atribuída à produção local de vinho, continuando ainda hoje algumas destas adegas a ser utilizadas para envelhecer o vinho.

No seu famoso romance *O Conde de Monte Cristo*, escrito entre 1844 e 1846, Dumas escreveu sobre um personagem que, durante uma refeição de caça, observa: «Isto… e uma garrafa de Monte Pulciano completam o cardápio».

O «Vino Nobile di Montepulciano» obteve o estatuto de *denominazione di origine controllata* (denominação de origem controlada) através do decreto presidencial de 12 de julho de 1966 e, graças à sua reputação internacional, tornou-se mais tarde um dos primeiros vinhos a ostentar a *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG — denominação de origem controlada e garantida) com o decreto presidencial de 1 de julho de 1980. Foi o primeiro vinho em Itália a exibir a faixa de identificação oficial que substitui o rótulo estatal. Esta faixa é aposta no selo da garrafa como dispositivo antiadulteração que certifica a autenticidade do produto e prova a sua origem.

De um modo geral, o impacto dos fatores humanos no vinho pode ser atribuído aos seguintes aspetos técnicos da produção, que foram concebidos e posteriormente refinados ao longo do tempo, fazendo agora parte integrante do caderno de especificações:

— Combinação de castas nas vinhas: a casta *sangiovese*, em especial o biótipo local conhecido como *prugnolo-gentile*, é a principal variedade utilizada na produção do «Vino Nobile». Esta espécie de vinha é cultivada há muito tempo em Montepulciano, como demonstram inúmeras referências históricas/bibliográficas, entre as quais se destacam Villifranchi (1773) e Cinelli (1873).

  As espécies de vinha produtoras de uvas tintas têm sido identificadas, ao longo do tempo, como castas secundárias. Trata-se de castas, tanto locais (*canaiolo-nero*, *mammolo*) como internacionais, capazes de reforçar o potencial da área e das principais espécies de vinha.

— Sistemas de condução, distâncias de plantação e métodos de poda: são os sistemas de condução tradicionais, que se estabeleceram solidamente ao longo do tempo, que permitem a disposição racional das vinhas na superfície, de modo a facilitar as operações de tratamento e garantir que os rendimentos se mantenham dentro dos limites estabelecidos no caderno de especificações. Trata-se de sistemas de espaldeira vertical com poda de talão (cordão esporonado), poda de vara (formação em arco) ou poda mista (Guyot).

  As distâncias de plantação evoluíram ao longo do tempo no sentido de uma densidade média-alta, com um mínimo de 3 330 pés por hectare.

— Práticas de vinificação: as práticas que vieram a estabelecer-se ao longo do tempo na região são as que se destinam à produção de vinhos duradouros a partir de uvas tintas. O vinho deve ser sujeito a um período mínimo de envelhecimento de dois anos, dos quais pelo menos um ano em barricas de madeira. Para o tipo «Riserva», que se refere a vinhos mais estruturados e mais encorpados, o período mínimo de envelhecimento é de três anos.

B) Informações sobre a qualidade ou as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico

A DOP «Vino Nobile di Montepulciano» aplica-se a dois tipos de vinhos tintos (básico e «Riserva») que diferem na sua estrutura e teor alcoólico, bem como no seu período de envelhecimento. Em termos analíticos e, sobretudo, organoléticos, o vinho apresenta características específicas da área de produção. Estas são indicadas no artigo 6.º do caderno de especificações e permitem que o vinho seja claramente identificado e considerado típico da respetiva área de produção.

Em concreto, os vinhos apresentam uma cor vermelho-rubi intensa, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento. Apresentam um aroma forte e complexo, com notas distintivas de frutos (ginja), flores (violeta) e especiarias. Na boca, são extremamente estruturados, equilibrados e elegantes e são sensivelmente tânicos, o que lhes confere uma boa estabilidade ao longo do tempo.

C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e os referidos na alínea B).

A interação entre os diferentes fatores naturais e humanos permitiu, em primeiro lugar, que a viticultura continue a ser a atividade determinante de Montepulciano, que não foi afetada pela urbanização característica de várias outras partes da Toscânia.

Vários estudos sobre a região, bem como análises pormenorizadas dos solos, realizados desde 1989 (Campostrini e Costantini, 1996) demonstraram o impacto do ambiente de cultura da vinha nas características qualitativas do vinho. Estes revelaram a forma como os solos da área de produção do «Vino Nobile» conferem às uvas da casta *sangiovese*, em particular, notas características de ginja, violeta e especiarias.

Embora existam vários tipos de solo, o rendimento e a qualidade das uvas nos diferentes contextos são modulados através de uma intervenção humana adequada em termos de técnicas de cultivo e de gestão do solo. Estas vão desde o trabalho mecânico de solos menos férteis até ao cultivo de erva em locais onde o solo proporciona rendimentos mais elevados. Estas medidas, que se baseiam em muitos anos de experiência, são executadas de forma a conferir às uvas vindimadas um grau de maturação uniforme e adequado.

A topografia acidentada e a exposição das vinhas contribuem para a criação de um mesoclima particularmente propício ao cultivo da vinha.

A precipitação no inverno e na primavera permite a constituição de boas reservas de água nas vinhas, ao passo que, mais tarde, o baixo nível de precipitação estival (inferior a 30 milímetros, em média, em julho) gera geralmente uma insuficiência hídrica moderada que favorece a maturação das uvas em detrimento do crescimento vegetativo das plantas.

O elevado grau de exposição solar e a temperatura atingida em julho e agosto favorecem o amadurecimento regular das uvas e uma predisposição ideal para a maturação, enquanto em setembro e no início de outubro a grande variação térmica entre o dia e a noite, especialmente em altitudes mais elevadas, incentiva a complexidade aromática e fenólica das uvas.

A história antiga do vinho em Montepulciano, desde a época etrusca até aos nossos dias, testemunhada por numerosas referências bibliográficas e arqueológicas, constitui a base dos fatores humanos de experiência e de saber-fazer vinícola que, ao longo do tempo, em interação com o ambiente, permitiram identificar, desenvolver e selecionar as práticas mais adequadas para a produção de vinho de elevada qualidade.

Desde os seus primórdios em tempos longínquos, Montepulciano fez do vinho a base da sua história, como ilustra o *kylix* (copo de vinho) descoberto em 1868 num túmulo etrusco próximo da cidade.

O documento mais antigo relativo ao vinho em Montepulciano remonta a 789: o clérigo Arnipert doou à igreja de San Silvestro sull'Amiata uma parcela de vinha no Castelo de Policiano.

Mais tarde, o *Dizionario storico e geografico della Toscana* (Dicionário histórico e geográfico da Toscânia) de Ripetti cita um documento datado de 1350 que estabelece as regras aplicáveis ao comércio e à exportação do vinho de Montepulciano.

Está também documentado que, desde a alta Idade Média, as vinhas de Mons Pulitianus produziam vinhos excelentes. Em meados do século XVI, Sante Lancerio, mestre de adega do Papa Paulo III Farnese, celebrou o vinho de Montepulciano como «o mais perfeito tanto na primavera como no verão, perfumado e encorpado, nem imaturo nem excessivamente colorido e, por conseguinte, um vinho para nobres». Tratava-se, portanto, de um vinho para as mesas dos nobres, apesar de os primeiros rótulos o referirem simplesmente como «Rosso Scelto di Montepulciano» [tinto de escolha de Montepulciano].

Passando para o século XVII, recorda-se que o grande médico, naturalista e poeta Francesco Redi teceu belos louvores ao vinho no seu poema ditirâmbico de 1685, *Bacco in Toscana* [Baco na Toscânia]. Redi imaginou Baco e Ariadne a elogiar os melhores vinhos toscanos: «Bela e doce Ariadne, serve-me o néctar de Montepulciano…» e conclui afirmando que o «Montepulciano é o rei de todos os vinhos».

O poema teve um sucesso extraordinário e circulou de corte em corte até chegar a Guilherme III de Inglaterra. Talvez se deva a Redi e à fama que o seu poema conferiu aos vinhos toscanos o facto de o rei Guilherme se ter tornado um grande apreciador dos mesmos, o que ficou patente na viagem de uma delegação inglesa ao Grão-Ducado da Toscânia, realizada em 1669, para comprar «Moscadello di Montalcino» e «Vino Nobile di Montepulciano» para a corte inglesa.

No final do século XIX, sentiu-se a necessidade de ensinar as competências necessárias para gerir as vinhas e as adegas. Para o efeito, foi criada em 1882 uma Escola Prática de Agricultura, estando em funcionamento, ainda hoje, uma Escola Técnica Agrícola na fronteira com o município vizinho de Cortona.

Mais recentemente, em 1933, a publicação *Vini tipici senesi* [Vinhos tradicionais da província de Siena] (Montanari e Musiani, eds.) descreveu pormenorizadamente as técnicas de produção do «Vino Nobile di Montepulciano», muito semelhantes às atuais especificações dos vinhos.

Em 1937, foi estabelecida uma adega cooperativa, a fim de criar uma estrutura que permitisse também a venda do vinho produzido pelos pequenos produtores, enquanto em 1965 foi criado o *Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano* [Associação de Produtores de «Vino Nobile di Montepulciano»].

A história recente do «Vino Nobile di Montepulciano» caracteriza-se pelo desenvolvimento de técnicas de gestão da vinha e de vinificação que refletem as tendências de produção mais modernas.

As densidades de plantação têm vindo, assim, a aumentar, de forma a reduzir o rendimento das uvas por planta, e os sistemas de condução e de poda evoluíram para sistemas conducentes à obtenção de um rendimento e crescimento vegetal ótimos e à produção de uvas perfeitamente saudáveis. Ao mesmo tempo, as adegas têm vindo a otimizar os processos de fermentação, o período de envelhecimento em madeira e a utilização de diferentes tipos de recipientes, com o objetivo de obter um vinho muito bem estruturado, duradouro e estável ao longo do tempo.

Para os vinhos produzidos exclusivamente a partir de uvas provenientes de vinhas situadas nas unidades geográficas adicionais, a utilização da menção «Pieve» sublinha as características do «Vino Nobile di Montepulciano» produzido nas respetivas unidades geográficas adicionais.

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

Vinificação e envelhecimento obrigatório do vinho com a DOP «Vino Nobile di Montepulciano», incluindo os vinhos «Riserva» e «Pieve»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A vinificação e o envelhecimento obrigatório devem ter lugar no município de Montepulciano, a fim de preservar as características especiais e a reputação dos produtos e garantir a sua origem.

Engarrafamento na área delimitada do vinho com a DOP «Vino Nobile di Montepulciano», incluindo «Riserva» e «Pieve»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O engarrafamento deve ter lugar na área de produção das uvas, de modo a preservar as características específicas do vinho, bem como a garantia de origem.

Rotulagem dos vinhos com a DOP «Vino Nobile di Montepulciano», incluindo os vinhos «Riserva» e «Pieve»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Foi aditada a obrigação de incluir no rótulo o termo geográfico mais abrangente «Toscana», para além da denominação de origem protegida «Vino Nobile di Montepulciano», a fim de informar os consumidores sobre a origem geográfica exata dos vinhos.

Rotulagem dos vinhos «Pieve» com a DOP «Vino Nobile di Montepulciano»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Pode ser utilizada no rótulo uma das seguintes unidades geográficas adicionais relativas às áreas de onde provêm efetivamente as uvas a partir das quais o vinho foi obtido, sendo a delimitação territorial definida no anexo 1 do caderno de especificações:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Hiperligação para o caderno de especificações

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