C/2025/5230

26.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada 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/2025/5230)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Touraine»

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Touraine»

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**

Francia

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

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Touraine» no se refiere a ninguno de los tres casos correspondientes a una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[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).

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

1. *Encepamiento*

En el capítulo I del pliego de condiciones, en la sección V, punto 1.º «Encepamiento», se completa la lista de variedades como se indica a continuación:

— la elaboración de vinos blancos con las variedades *floréal B, meslier saint-françois B, orbois B* y *chenin B*;

— la elaboración de vinos tintos, utilizando las variedades *pineau d'Aunis N* y *grolleau N*.

Se permiten estas variedades hasta en un 5 % de encepamiento y hasta un 10 % en los ensamblajes.

La integración de estas variedades forma parte de las soluciones aplicadas por la denominación para hacer frente al cambio climático y a la reducción de los insumos fitosanitarios. Las variedades introducidas como variedades secundarias se ajustan al perfil de los vinos de la denominación y facilitan la adaptación a la sequía y a las enfermedades criptogámicas. Además, permiten usar menos productos fitosanitarios.

Se completa el apartado «Variedades de uvas de vinificación» del documento único.

2. *Modificaciones formales*

Se han introducido cambios formales en el pliego de condiciones para corregir errores de transcripción.

El documento único no se ve afectado.

3. *Disposición agroambiental*

La agrupación de viticultores de la denominación desea incluir la siguiente medida agroambiental: «Queda prohibido todo desherbado químico» en el pliego de condiciones de la DOP «Touraine» en lo que respecta a la denominación geográfica complementaria Chenonceaux. Esta disposición tiene por objeto la adopción colectiva de un enfoque medioambiental por los operadores de esta denominación, para así cumplir las expectativas de la sociedad y contribuir a la conservación de la biodiversidad en los viñedos.

El documento único no se ve afectado.

4. *Densidad de plantación*

Se modifica la densidad de plantación. Se reduce la densidad mínima de 5 500 a 5 000 cepas por hectárea, y la distancia máxima entre hileras se aumenta de 1,60 a 2 metros.

Esto se debe a que determinados viticultores de la denominación desean mantener una superficie de hierba entre las hileras y utilizar tractores vitícolas compatibles con una distancia de 2 metros, más asequibles que un tractor zancudo.

La agrupación de productores de la designación señala que esta modificación no afecta en modo alguno a la calidad, pero facilitará el trabajo de los operadores.

El documento único no se ve afectado.

5. *Actualización del nomenclátor geográfico*

Los municipios de la zona geográfica se han actualizado según el nomenclátor geográfico oficial de 2024. Esto no modifica la zona geográfica de la denominación.

Se modifican los apartados «Zona geográfica definida» y «Condiciones complementarias esenciales — Zona de proximidad inmediata» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Touraine»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *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 de los vinos**

1. *Normas analíticas*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Son vinos tranquilos blancos, tintos y rosados y vinos espumosos blancos y rosados. Los vinos tranquilos blancos, tintos y rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10 %. Después del envasado, cada lote de vino presentará las siguientes normas analíticas: Los vinos blancos y rosados presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro y una acidez total superior a 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico. Los vinos tintos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 2 gramos por litro. En el caso de los vinos tintos, la fermentación maloláctica debe haberse completado. El contenido en ácido málico es igual o inferior a 0,3 gramos por litro. Los vinos blancos y rosados producidos sin enriquecimiento y con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 12,5 % vol. presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 6 gramos por litro. En este caso, la acidez total no es inferior en más de 1 gramo por litro, expresado en ácido tartárico, al contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa). Tras el enriquecimiento, los vinos no rebasan el grado alcohólico volumétrico total siguiente: 12,5 % para los vinos blancos, tintos y rosados y 13 % para los vinos espumosos blancos y rosados (en caso de enriquecimiento del mosto). Los demás valores analíticos se ajustan, por defecto, a la normativa de la UE.

Características analíticas generales:

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

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

— Acidez total mínima: —

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

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

2. *Acidité*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En el caso de los vinos tranquilos blancos y rosados, los valores relativos al contenido de acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE. En el caso de los vinos tranquilos tintos, los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE. Para los vinos espumosos rosados y blancos, los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total, anhídrido sulfuroso total y anhídrido carbónico son los establecidos por la normativa de la UE. Cada lote de vino no envasado que pueda optar a la mención «primeur» o «nouveau» (temprano) debe presentar una acidez volátil inferior o igual a 10,2 miliequivalentes por litro.

Características analíticas generales:

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

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

— Acidez total mínima: —

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

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

3. *Descripción*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos que se acogen a la denominación de origen «Touraine» presentan una redondez en boca y finales frescos y muy equilibrados. Los vinos blancos, de color claro o tenue, ofrecen una paleta aromática que abarca desde notas afrutadas que recuerdan a los cítricos o frutas exóticas hasta notas florales, propias de las flores blancas. Conservan un regusto con una sensación de frescor. Los vinos rosados se abren a los aromas delicados que pueden recordar a las grosellas negras, las frutas exóticas o los cítricos. Los vinos tintos producidos con la variedad gamay N (vinos con indicación «gamay» o con la mención «primeur» o «nouveau») suelen mostrar un color cereza y, en general, revelan aromas cálidos de frutos de baya en taninos suaves. Se trata de vinos equilibrados, que combinan la ligereza y la finura. Los que se elaboran a partir de combinaciones o de una sola variedad cabernet franc N, al oeste del meridiano de Tours, son vinos elegantes y potentes con una buena estructura tánica, cuya expresión aromática es una combinación de frutos rojos y negros, en colores que van de rubí oscuro a un granate profundo. Los vinos espumosos blancos y rosados se forjan en una estructura en la que predomina la acidez que confiere toda la frescura y finura a los vinos. Esta acidez va acompañada de notas afrutadas y, con el tiempo, puede adquirir un breve matiz meloso.

Características analíticas generales:

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

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

— Acidez total mínima: —

— 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. Práctica enológica específica

— Para la elaboración de los vinos rosados, se autoriza la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, en el caso de los mostos y vinos nuevos aún en fermentación, hasta un límite del 15 % del volumen de vinos rosados elaborados por el vinificador de que se trate, para la cosecha considerada y con una dosis máxima de 60 gramos por hectolitro.

— En el caso de los vinos tintos, se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento y se fija en el 10 % el porcentaje máximo de concentración parcial con respecto a los volúmenes utilizados.

— Los vinos espumosos se elaboran exclusivamente por segunda fermentación en botella.

— Tras el enriquecimiento, los vinos no rebasan el grado alcohólico volumétrico total siguiente: 12,5 % para los vinos blancos, tintos y rosados y 13 % para los vinos espumosos blancos y rosados (en caso de enriquecimiento del mosto).

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de la Pesca Marítima de Francia.

2. Práctica de cultivo

Las vides han de presentar una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas por hectárea, con una separación entre las hileras de 2,10 metros como máximo. La separación entre las cepas de una misma hilera debe ser superior o igual a 0,9 metros.

Las viñas se podan, bien en poda larga o corta, con un máximo de once yemas francas por cepa.

Independientemente del método de poda, las plantas pueden podarse con 2 yemas francas adicionales por cepa, siempre y cuando, en la fase fenológica correspondiente a 11 o 12 hojas, el número de ramas fructíferas del año sea inferior o igual a 11 por cepa.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos blancos

72 hectolitros por hectárea

2. Vinos tintos y rosados

66 hectolitros por hectárea

3. Vinos espumosos

78 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos, así como la vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos espumosos, deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes (lista elaborada conforme al nomenclátor geográfico oficial de 2024): — Departamento de Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (únicamente el antiguo territorio del municipio de Langeais, que se ha convertido en capital municipal), Larçay, Léméré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, RignyUssé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers y Vouvray. — Departemento de Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (únicamente el territorio de los municipios delegados de Contres y de Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chambon-sur-Cisse y Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (únicamente el territorio del municipio delegado de Chouzy-sur-Cisse) y Veuzain-sur-Loire (por el territorio del municipio delegado de Onzain).

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N — Malbec

Floreal B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meslier saint-françois B — Gros meslier

Meunier N

Orwood B

Pineau d'Aunis N

Pintos gris G

Pinot noir N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

8. **Descripción de los vínculos**

La zona geográfica se presenta como una meseta suavemente ondulada, en el sudoeste de la cuenca parisina, y corresponde a una zona de confluencia en cuyo territorio el Cher, el Indre y el Vienne se unen al Loira. El viñedo, que ocupa unos cien kilómetros, está organizado a lo largo de los valles, con excepción de la región vitícola de Soloña, al este, cuyos viñedos están situados en una meseta entre el Cher y el Loira.

Las zonas geográficas de las denominaciones geográficas complementarias «Amboise» y «Mesland» se sitúan en el centro de los valles que se extienden de oeste a este a lo largo del valle del Loira, mientras que la zona geográfica de la denominación geográfica complementaria «Azay-le-Rideau» limita con el valle del Indre. El Valle del Cher alberga la denominación geográfica complementaria «Chenonceaux», mientras que la de «Oisly» ocupa la meseta oriental entre el Loira y el Cher.

La altitud general rara vez supera los 100 o 120 metros en el territorio de los 143 municipios que componen la zona geográfica.

Los vinos proceden de parcelas que han sido objeto de una delimitación estricta y precisa, inspirada en los núcleos históricos de producción. Se establece esta distinción entre las parcelas: — parcelas con suelos derivados de la arcilla silícica, que se mantienen unidas con arenas del Mioceno, conocidas localmente como «bournais perrucheux», — parcelas con suelos desarrollados sobre arcillas silícicas o «perruches», o suelos arcillo-calizos, pedregosos, derivados de piedras calizas, denominados localmente como «aubuis»; son suelos cálidos y permeables, que se sitúan en las primeras pendientes o laderas de los valles; — parcelas con suelos de valles, que se sitúan en las terrazas de los antiguos aluviones, denominados localmente «graviers».

La zona geográfica tiene un clima oceánico, con una clara mitigación de su influencia a medida que se avanza hacia la parte oriental de la zona geográfica a la altura del meridiano de Tours. Las temperaturas y las precipitaciones son indicativas de esta mitigación, con aproximadamente 550 mm en el oeste, que alcanzan los 650 mm en el este, y una mayor oscilación térmica al este, lo que evidencia una degradación de la influencia oceánica más acusada.

Los restos de una antigua prensa hallados en Cheillé, cerca de Azay-le-Rideau, atestiguan el cultivo de la viña en «Touraine» ya en el siglo II. Bajo la influencia de la Iglesia, entre los siglos VIII y XII, la viticultura conoció un verdadero auge.

La presencia de la Corte Real en el valle del Loira en el siglo XVI (castillos de Chambord, Chenonceau) contribuye a un desarrollo considerable en la producción de vinos de calidad y al renombre de determinados caldos. La producción se desarrolla tras la promulgación del Edicto de las veinte leguas, que prohíbe la elaboración de vino alrededor la capital, y surgen las variedades *gamay* procedentes de la región de Lyon.

Las vías naturales de circulación, el Loira y el Cher, favorecieron de forma espontánea el comercio, el desarrollo y la exportación de productos de la zona geográfica. El comercio de los mejores vinos se lleva a cabo principalmente con Holanda e Inglaterra a través de la barrera aduanera de Ingrandes-sur-Loire, cerca de Nantes. Así, estos vinos de calidad reciben el nombre de «vinos del mar» debido a su adecuación para el transporte.

En el siglo XVIII, se desarrolla un viñedo en el bajo valle del Cher alrededor de las poblaciones de Bléré, Thésée, Montrichard y Chenonceaux. Con motivo de la investigación agrícola del año XII (1804) se realizó una descripción de las variedades de vid de la zona. En su «Cuadro relativo a la vid más extendida en las laderas del Cher», la «côt» se presenta como la principal variedad: «la especie de vid más extendida en la ladera del Cher orientada al sur, que produce vino de primera calidad».

En 1845, el conde Odart también menciona en su «Ampeligrafía» la variedad de uva *cot N* como «la variedad más cultivada en las márgenes del Cher y del Lot». Jules Guyot, en 1860, siempre muy preciso en sus descripciones, escribe: «El breton (cabernet franc N) tiene su centro principal en Bourgueil, entre Chinon y Saumur, y ahí proporciona excelentes vinos; pero desaparece al este de la región, donde las variedades Côt, Chardenet, Pinot noir, Beurot y Meunier predominan en Loir-et-Cher».

Tras la plaga de la filoxera, se reconstituye el viñedo de «Touraine» con variedades de vid derivadas principalmente de nuevas variedades injertadas, como la *gamay N* y la *sauvignon B*. La zona geográfica se construye progresivamente, integrando sectores vitivinícolas de gran potencial por su calidad y, poco antes del inicio de la Segunda Guerra Mundial, en 1939, se reconoce la denominación de origen controlada «Coteaux de Touraine».

En 1953, se adoptó definitivamente el nombre de «Touraine».

El viñedo abarca entonces una superficie de 8 000 hectáreas y los productores, agrupados en cinco bodegas cooperativas, desarrollan la producción de vinos obtenidos de las variedades *sauvignon B* y *gamay N*, que adquieren una sólida reputación en restauración con las denominaciones comunes de «sauvignon de Touraine» y «gamay de Touraine».

Los productores del valle del Cher, conscientes del potencial de su territorio y de sus variedades de vid, ya en el año 1985, implantan las variedades *cot N* y *sauvignon B* en las parcelas de las primeras laderas, mientras que los de la región vitícola de Soloña cultivan la variedad *sauvignon B* en las parcelas con suelos arenosos.

Este trabajo de búsqueda de la autenticidad se traduce en el reconocimiento de las denominaciones geográficas complementarias «Chenonceaux» para los vinos blancos y tintos procedentes de las laderas del Cher y «Oisly» para los vinos blancos la región vitícola de Soloña.

En 2009, el viñedo abarca una superficie de 4 500 hectáreas cultivada por aproximadamente 800 productores. Se producen unos 260 000 hectolitros de vino, de los cuales más de un 60 % son vinos blancos. Los vinos que se acogen a la denominación de origen «Touraine» presentan una redondez en boca y finales frescos y muy equilibrados.

Los vinos blancos, de color claro o tenue, ofrecen una paleta aromática que abarca desde notas afrutadas que recuerdan a los cítricos o frutas exóticas hasta notas florales, propias de las flores blancas. Conservan un regusto con una sensación de frescor.

Los vinos rosados se abren a los aromas delicados que pueden recordar a las grosellas negras, las frutas exóticas o los cítricos.

Los vinos tintos producidos con la variedad *gamay N* (vinos con indicación «gamay» o con la mención «primeur») suelen mostrar un color cereza y, en general, revelan aromas cálidos de frutos de baya en taninos suaves. Se trata de vinos equilibrados, que combinan la ligereza y la finura. Los que se elaboran a partir de combinaciones o de una sola variedad *cabernet franc N* son vinos elegantes y potentes con una buena estructura tánica, cuya expresión aromática es una combinación de frutos rojos y negros, en colores que van de rubí oscuro a un granate profundo.

Los vinos espumosos blancos y rosados se forjan en una estructura en la que predomina la acidez que confiere toda la frescura y finura a los vinos. Esta acidez va acompañada de notas afrutadas y, con el tiempo, puede adquirir un breve matiz meloso. Vinos tranquilos: la importante red hidrográfica constituida por el Loira y sus afluentes, el Vienne, el Cher y el Indre, ha ido modelando, con el paso del tiempo, una meseta ondulada de roca blanda del Terciario y del Secundario. En la Edad Media, bajo la influencia de la Iglesia, los habitantes implantaron el viñedo a lo largo de colinas cinceladas y en los rebordes de la meseta.

Esta proximidad al curso del agua suponía, ya en el Renacimiento, un importante recurso que favorecía la exportación de los vinos de «Touraine». Así, la permanencia de la barrera aduanera de Ingrandes-sur-Loire desde la que se exportan los vinos a Holanda y la ejecución del Edicto de las veinte leguas en 1577 configura el viñedo del Loira y favorecen una producción de calidad. Bajo la influencia del clima, las variedades de vid *chenin B* y *cabernet franc N* se desarrollaron en la parte occidental de la zona geográfica, mientras que las variedades de vid *sauvignon B*, *cot N* y *gamay N* se favorecieron en la parte oriental de la zona geográfica. El meridiano de Tours indica este límite climático natural. Las variedades se acaban imponiendo de forma natural en medio de esta diversidad de situaciones vitícolas que se ofrece a los productores.

Reflejando los usos, en la superficie parcelaria delimitada para la cosecha de la uva solo se incluyen aquellas parcelas que presentan suelos drenantes desarrollados principalmente sobre base del Turoniano o Senoniano. La arcilla sílica, rica en piedras silíceas, cubre mayoritariamente los suelos de los valles intermedios. Este sílex, muy presente en la superficie, desempeña un importante papel en la maduración al aumentar el nivel de intercambio de calor en el suelo. Estas condiciones contribuyen en gran medida a la calidad de los vinos blancos y tintos. La variedad de uva *sauvignon B* se desarrolla principalmente en parcelas con suelos de «perruches» y «aubuis». Estas condiciones proporcionan las bases esenciales para una maduración constante, a lo largo de los años. Los vinos obtenidos a partir de esta variedad, en estos suelos y con este clima presentan un carácter fresco y original. En 2009 representan dos tercios de la producción de la denominación de origen controlada. La variedad *gamay N*, uva negra procedente de la reconstrucción tras la filoxera, se encuentra principalmente en parcelas con suelos de arcilla silícica y los vinos obtenidos a partir de esa variedad son afrutados y enérgicos. Los vinos tintos obtenidos al este del meridiano de Tours se vertebran en torno la variedad *cot N*, mientras que la *cabernet franc N* se impone a su oeste. Estos vinos tienen una buena estructura tánica.

Dentro de la DOP «Touraine» se reconocieron cinco denominaciones geográficas complementarias:

Amboise

La meseta de creta blanda presenta una orografía accidentada y situada a una altitud de entre 80 y 100 metros. La diversidad de condiciones geoedafológicas ha brindado a los productores la posibilidad de encontrar para cada una de las variedades elegidas sus condiciones óptimas de expresión. Los vinos rosados son afrutados y frescos; los vinos tintos, con una buena estructura tánica, tienen una expresión aromática bastante intensa, principalmente con notas de frutos rojos, y los vinos blancos son generalmente secos, pero en ocasiones pueden contener azúcares fermentables y describirse como «semiseco», «semidulce» o «dulce». La crianza de los vinos tintos permite aligerar su estructura tánica. En los vinos blancos, esta crianza intensifica la complejidad aromática.

Azay-le-Rideau

El viñedo goza de un clima templado debido a su posición entre los valles de los ríos Loira e Indre. Las variedades de uva *grolleau N* y *chenin B* colonizan las colinas y las llanuras de arena y grava en beneficio de la producción de vinos blancos elegantes y frescos y de vinos rosados afrutados. Según las costumbres, los vinos rosados se tenían que elaborar obligatoriamente mediante la técnica de prensado directo, antes de la fermentación, a fin de garantizar este sabor afrutado. Los vinos blancos que en ocasiones pueden contener azúcares fermentables son elegantes y minerales.

Chenonceaux

La zona geográfica está situada entre las colinas de las dos orillas del río Cher. Las variedades de vid se han plantado en parcelas que cuentan con una importante presencia de sílex. El vino blanco presenta una expresión aromática generalmente intensa que muestra aromas florales (espino blanco, acacia, etc.) y notas más afrutadas (cítricos, frutos secos, etc.). La crianza, hasta al menos el 30 de abril del año siguiente a la cosecha, confiere a los vinos redondez y finura. Los vinos tintos presentan una buena estructura tánica. Su expresión aromática es bastante intensa, con notas de frutos negros. La crianza, hasta al menos el 31 de agosto del año siguiente al de la cosecha, permite obtener un vino de aromas complejos y taninos redondos y sedosos.

Mesland

Situada al nordeste de la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Touraine», la zona geográfica corresponde a un reborde de la meseta que mira al Loira. Aquí los suelos están ligados por la presencia de sílex y de arenas del Mioceno. La elevada amplitud térmica y la situación geográfica favorecen las variedades tempranas. Los vinos tintos y rosados se obtienen principalmente a partir de la variedad de uva *gamay N* y presentan aromas concentrados de frutos de baya. Los blancos, que en ocasiones contienen azúcares fermentables, presentan una expresión aromática compleja con aromas florales (espino blanco, tilo, verbena, etc.) y notas más afrutadas (cítricos, pera, etc.). El vino deja una sensación de frescura en la boca.

Oisly

En el corazón de la zona vitivinícola de Soloña, este viñedo produce vinos blancos secos de la única variedad de uva *sauvignon B*, que adquiere todo su potencial en los suelos de arena y grava continentales y en las formaciones denominadas «de Sologne», formadas por arenas, arcillas y falun. El clima de la zona geográfica muestra una estación subseca, la más acentuada de la región de Touraine. Este entorno natural proporciona a los vinos una frescura caracterizada por aromas finos y delicados con notas de cítricos y flores blancas. La crianza, hasta al menos el 30 de abril del año siguiente a la cosecha, permite que los vinos adquieran complejidad.

La «Touraine», heredera de los viñedos y los valles elogiados por los reyes, sigue siendo uno de los viñedos septentrionales emblemáticos y sus paisajes culturales vivos, preservados por la explotación secular de la vid propiciaron que el valle del Loira fuera declarado patrimonio histórico de la UNESCO.

Vinos espumosos

La elaboración de los vinos espumosos se encuadra en el contexto descrito anteriormente. Los vinicultores de la región, al percatarse de que los vinos embotellados en bodegas tendían en ocasiones a volver a fermentar, quisieron conocer este proceso del «espumoso natural» y beneficiarse de ello. Así nacieron los vinos que se ofrecían al consumidor como «de aguja» a partir del siglo XIX. La presencia de cuevas excavadas en toba calcárea era un factor favorable para el desarrollo de la elaboración de estos vinos, que requiere amplios espacios templados de almacenamiento y manipulación.

Con la experiencia adquirida a lo largo de más de un siglo, los productores de vinos espumosos tienen actualmente una técnica muy depurada sobre la composición de los vinos de base. La originalidad territorial de los vinos blancos se refleja en la presencia obligatoria de un 60 % de la variedad de *chenin B* o de *orbois B*. El largo periodo de crianza «sur lattes» (en posición horizontal) contribuye a fomentar los aromas melosos y la complejidad de los vinos.

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de vinos, y a la vinificación, la crianza y el envasado de los vinos espumosos, comprende el territorio de los siguientes municipios (lista elaborada conforme al nomenclátor geográfico oficial de 2021):

— Departamento de Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

— Departamento de Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;

— Departamento de Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (por los territorios de los municipios delegados de Feings, Fougères-sur-Bièvre y Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Set sur-Cher;

— Departamento de Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— El nombre de la denominación de origen controlada debe ir seguido obligatoriamente de la indicación «gamay», según las disposiciones establecidas en el pliego de condiciones.

— El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con una de las denominaciones geográficas complementarias siguientes, según las disposiciones establecidas en el pliego de condiciones: «Amboise», «Azay-le-Rideau», «Chenonceaux», «Mesland», «Oisly».

— La denominación de origen controlada puede completarse con la mención «primeur» o «nouveau», de acuerdo con las disposiciones establecidas en el pliego de condiciones.

— Todas las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros figurarán, en las etiquetas, en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

— Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Val de Loire» no excederán, ni en altura, ni en anchura, dos tercios de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Denominación geográfica complementaria

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— Las denominaciones geográficas complementarias «Amboise», «Azay-le-Rideau» o «Mesland» deben figurar obligatoriamente después del nombre de la denominación de origen controlada en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni anchura, las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

— Las denominaciones geográficas complementarias «Chenonaux» o «Oisly» deben figurar obligatoriamente debajo del nombre de la denominación de origen controlada en caracteres cuyas dimensiones en altura o en anchura no sean superiores a las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

— Los vinos blancos con las denominaciones geográficas complementarias «Amboise», «Mesland» o «Azay-le-Rideau» deben presentarse obligatoriamente en el etiquetado con la mención «demi-sec» (semiseco), según las normas analíticas establecidas para esta mención en el presente pliego de condiciones, y con la mención «moelleux» (semidulce) o «doux» (dulce) correspondientes al contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) presentes en el vino, tal como se define en la normativa de la UE.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— Los vinos rosados con la denominación geográfica complementaria «Mesland» deben presentarse obligatoriamente en la etiqueta con la mención «demi-sec» (semiseco), según las normas analíticas establecidas para esta mención en el pliego de condiciones, y con la mención «moelleux» (semidulce) o «doux» (dulce), según corresponda al contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) del vino en cuestión, tal como se define en la normativa de la Unión.

— Los vinos que puedan optar a la mención «primeur» o «nouveau» se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.

— En el etiquetado de los vinos que se acojan a la denominación de origen controlada, podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

  — se trate de un lugar registrado en el catastro y

  — figure en la declaración de cosecha.

— La indicación «gamay» figurará inmediatamente debajo del nombre de la denominación de origen controlada con caracteres cuyas dimensiones sean superiores o iguales, en altura y en anchura, a dos tercios de las de los caracteres del nombre de la denominación de origen controlada e iguales a estas.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8ee59a6d-350c-419e-abed-7be2bd49b69e