C/2025/5230

26.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5230)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Touraine»

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Touraine»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt (ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Touraine» non rientra in nessuno dei tre casi che configurano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta o dei prodotti o della categoria di prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Tipo di vitigni*

Nel disciplinare, al capitolo I, sezione V, punto 1, Assortimento varietale, l'elenco dei vitigni è completato per:

— La produzione di vini bianchi con le varietà Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B, chenin B.

— La produzione di vini rossi con le varietà pineau d'Aunis N e grolleau N.

Tali vitigni sono aggiunti fino a un massimo del 5 % dell'assortimento varietale e fino a un massimo del 10 % negli assemblaggi.

L'integrazione di questi vitigni fa parte delle soluzioni adottate dalla denominazione per far fronte ai cambiamenti climatici e alla riduzione dei fattori di produzione fitofarmaceutici. Queste varietà aggiunte come secondarie sono in linea con il profilo dei vini della denominazione e sono capaci di adattarsi alla siccità e alle malattie crittogamiche. Esse consentono un minore utilizzo di prodotti fitosanitari.

Il presente documento unico è completato al punto «varietà di uve da vino».

2. *Modifiche formali*

Sono state apportate modifiche formali al disciplinare di produzione al fine di correggere errori redazionali.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

3. *Disposizioni agroambientali*

Il gruppo dei viticoltori della denominazione intende includere la seguente misura agroambientale: «è vietato il diserbo chimico» nel disciplinare di produzione della DOP Touraine per la denominazione geografica complementare Chenonceaux. Questa disposizione mira a far adottare collettivamente agli operatori di tale designazione un approccio ambientale, rispondendo così alle aspettative della società e contribuendo alla conservazione della biodiversità nelle parcelle.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

4. *Densità di impianto*

La densità di impianto è stata modificata. Le viti presentano ora una densità minima di 5 000 ceppi per ettaro, rispetto ai 5 500 precedenti, con una distanza massima tra i filari di 2 metri anziché di 1,60 metri.

Alcuni viticoltori della denominazione desiderano così mantenere l'inerbamento nello spazio tra i filari e utilizzare trattori per vigneti compatibili con una distanza di 2 metri, il cui costo è inferiore a quello delle trattrici a trampolo.

L'associazione di produttori della denominazione afferma che ciò non avrà alcun impatto sulla qualità e che tale modifica faciliterà il lavoro degli operatori della denominazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

5. *Aggiornamento del codice geografico*

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale del 2024. Tale modifica non altera la zona geografica della denominazione.

Il documento unico è modificato al punto seguente: Zona geografica delimitata e condizioni supplementari — Zona di prossimità immediata.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Touraine

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Norme analitiche*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini bianchi, rossi e rosati fermi e di vini spumanti bianchi e rosati. I vini bianchi, rossi e rosati fermi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %. Per ciascuna partita di vino, dopo il confezionamento, valgono le norme analitiche seguenti. I vini bianchi e rosati hanno un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 grammi per litro e un'acidità totale superiore a 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico. I vini rossi presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 2 grammi per litro. La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi. Il tenore di acido malico è inferiore o uguale a 0,3 grammi per litro. I vini bianchi e rosati prodotti senza arricchimento e con un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo del 12,5 % hanno un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 6 grammi per litro. In questo caso il tenore di acidità totale non è inferiore di oltre 1 grammo per litro, espresso in acido tartarico, al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio). Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale seguente: 12,5 % per i vini bianchi, rossi e rosati e 13 % per i vini spumanti bianchi e rosati (in caso di arricchimento del mosto). Salvo diversa indicazione, gli altri valori analitici sono conformi a quanto stabilito dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

2. *Acidità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Per i vini bianchi e rosati fermi, i tenori di acidità volatile e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. Per i vini rossi fermi, i tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. Per i vini spumanti rosati e bianchi, i tenori di acidità volatile, acidità totale, anidride solforosa totale e anidride carbonica sono quelli stabiliti dalla normativa europea. Ciascuna partita di vino non confezionato che può beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau» (novello) presenta un'acidità volatile inferiore o uguale a 10,2 milliequivalenti per litro.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

3. *Descrizione*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Touraine» sono vini caratterizzati da rotondità al palato e da un finale fresco e ben equilibrato. I vini bianchi, spesso di colore oro pallido, esprimono una varietà aromatica che va dalle note fruttate, che ricordano gli agrumi o la frutta esotica, alle note floreali che ricordano i fiori bianchi; conservano una sensazione di freschezza sul finale. I vini rosati si aprono su aromi delicati che possono ricordare il ribes nero, la frutta esotica o gli agrumi. I vini rossi prodotti con il vitigno Gamay N (vini a denominazione «Gamay» o vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau») presentano spesso un bel colore ciliegia e rivelano generalmente aromi caldi di frutti rossi accompagnati da tannini setosi. Sono vini equilibrati, che combinano leggerezza e finezza. Quelli ottenuti da assemblaggi o dal solo vitigno Cabernet franc N, ad ovest del meridiano di Tours, sono vini eleganti e potenti con una buona struttura tannica e con un'espressione aromatica che combina frutti rossi e neri, con colori che vanno dal rosso rubino scuro al rosso granato intenso. I vini spumanti bianchi e rosati si sviluppano su una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza. Quest'acidità è accompagnata da note fruttate; nel tempo possono svilupparsi aromi briosciati.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

— Per l'elaborazione dei vini rosati è autorizzato l'uso del carbone per uso enologico, da solo o combinato in preparati, per i mosti dei vini nuovi ancora in fermentazione nel limite del 15 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia considerata e a una dose massima di 60 grammi per ettolitro.

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

— I vini spumanti sono ottenuti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglia.

— Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale seguente: 12,5 % per i vini bianchi, rossi e rosati e 13 % per i vini spumanti bianchi e rosati (in caso di arricchimento del mosto).

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

2. Pratica colturale

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 500 ceppi per ettaro, con una distanza interfilare massima di 2,10 metri. La distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,9 m.

Le viti sono sottoposte a potatura lunga o corta, con un massimo di 11 gemme franche per ceppo.

Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con 2 gemme franche aggiuntive per ceppo, a condizione che nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, sia inferiore o uguale a 11.

5.2. *Rese massime*

1. Vini bianchi

72 ettolitri per ettaro

2. Vini rossi e rosati

66 ettolitri per ettaro

3. Vini spumanti

78 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione dei vini, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni (elenco stabilito sulla base del codice geografico ufficiale del 2024): — dipartimento di 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 (solo sull'ex territorio comunale di Langeais, diventato capoluogo), Larçay, Lémeré, 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, Vouvray; — dipartimento di Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (per il territorio dei comuni delegati di Contres e 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 (per il territorio dei comuni delegati di Chambon-sur-Cisse e Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (per il territorio del comune delegato di Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (per il territorio del comune delegato di Onzain).

7. **Varietà di uve da vino**

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

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

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

La zona geografica si sviluppa su un altopiano dolcemente ondulato, a sud-ovest del bacino parigino, e corrisponde a un punto di confluenza sul cui territorio i fiumi Cher, Indre e Vienne si uniscono alla Loira. I vigneti si estendono per un centinaio di chilometri lungo le valli, ad eccezione della regione vitivinicola di Sologne, a est, i cui vigneti occupano un altopiano tra i fiumi Cher e Loira.

Le zone geografiche delle denominazioni geografiche complementari «Amboise» e «Mesland» sorgono al centro delle valli che si susseguono da ovest a est lungo la valle della Loira, mentre la zona geografica della denominazione geografica complementare «Azay-le-Rideau» costeggia la valle dell'Indre. La denominazione geografica complementare «Chenonceaux» occupa la parte inferiore della valle dello Cher, mentre quella di «Oisly» si sviluppa lungo l'altopiano orientale situato tra i fiumi Loira e Cher.

Nel territorio dei 143 comuni che compongono la zona geografica, l'altitudine generale supera raramente i 100 o i 120 metri.

I vini provengono da parcelle che sono state interessate da una delimitazione rigorosa e precisa, ispirata ai nuclei storici di produzione. Tra queste si distinguono: — parcelle con terreni derivati da argilla silicea, cui si aggiungono sabbie del Miocene, localmente denominati «bournais perrucheux», — parcelle con terreni sviluppati su argilla silicea o «perruches» o terreni argilloso-calcarei, sassosi, derivati da materiale calcareo, localmente denominati «aubuis». Sono terreni caldi e permeabili che poggiano sui primi pendii o «côtes» (colline) delle valli; — parcelle con terreni di valle che poggiano su terrazzi alluvionali antichi, localmente chiamati «graviers».

La zona geografica gode di un clima oceanico, la cui influenza si attenua nettamente non appena ci si sposta verso la parte orientale della zona geografica, a livello del meridiano di Tours. Quest'attenuazione si riflette anche nelle temperature e nella pluviometria, con precipitazioni di circa 550 millimetri a ovest e fino a 650 millimetri a est e, sempre a est, con una maggiore escursione termica, segno di una più evidente influenza oceanica degradata.

La vite è presente in «Touraine» sin dal II secolo, come testimoniano i resti di un'antica pressa ritrovata a Cheillé, vicino ad Azay-le-Rideau. Tra l'VIII e il XII secolo, sotto l'influenza della Chiesa, la viticoltura registra un vero e proprio sviluppo.

Nel XVI secolo la presenza della corte reale (castelli di Chambord, Chenonceau ecc.) nella valle della Loira contribuisce al notevole sviluppo di una produzione di qualità, oltre che alla reputazione di alcuni «cru». La produzione aumenta dopo la promulgazione del cosiddetto «editto delle venti leghe», che ebbe l'effetto di vietare la produzione vitivinicola intorno alla capitale, mentre appaiono i vitigni «Gamay» provenienti dalla regione di Lione.

I fiumi Loira e Cher, vie naturali di comunicazione, hanno spontaneamente favorito il commercio, lo sviluppo e l'esportazione dei prodotti della zona geografica.

I vini migliori erano destinati principalmente all'Olanda e all'Inghilterra, passando attraverso la barriera doganale di Ingrandes-sur-Loire, vicino Nantes. Questi vini di qualità vengono allora battezzati «vini del mare» per la loro idoneità al trasporto.

Nel XVIII secolo si sviluppano i vigneti nella bassa valle dello Cher intorno alle città di Bléré, Thésée, Montrichard e Chenonceaux. In occasione dell'indagine agricola dell'anno XII (1804), viene realizzata una descrizione dei vitigni della zona. Nel «Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher», il «Côt» è presentato come il vitigno principale: «varietà più diffusa sulla collina dello Cher che dà a sud e che produce il vino di prima qualità».

Nel 1845 il conte Odart menziona nella sua «Ampélographie» il vitigno Cot N come «il vitigno più coltivato sulle sponde dello Cher e del Lot». Nel 1860 Jules GUYOT, sempre molto preciso nelle sue descrizioni, scrive: «Il Breton (Cabernet franc N) ha il suo principale nucleo di produzione a Bourgueil, tra Chinon e Saumur, dove dà ottimi vini, ma scompare man mano che ci si sposta verso la parte orientale della regione, dove il Côt, lo Chardenet, il Pinot noir, il Beurot e il Meunier (...) dominano nel Loir-et-Cher...».

Dopo la crisi della fillossera i vigneti della Turenna sono ricostituiti sfruttando in particolare nuove varietà innestate, come il Gamay N e il Sauvignon B. La zona geografica si sviluppa poco a poco, espandendosi verso aree vitivinicole di buon potenziale qualitativo e nel 1939, poco prima dell'inizio della Seconda guerra mondiale, viene riconosciuta la denominazione di origine controllata «Coteaux de Touraine».

Il nome «Touraine» viene definitivamente adottato nel 1953.

I vigneti coprono allora una superficie di 8 000 ettari e i produttori, riuniti in cinque cantine cooperative, sviluppano la produzione di vini ottenuti da Sauvignon B e da Gamay N che godono di una solida reputazione nel settore della ristorazione con le denominazioni comuni di «Sauvignon de Touraine» e «Gamay de Touraine».

Consapevoli del potenziale del loro territorio e dei loro vitigni, fin dal 1985 i produttori della valle dello Cher impiantano le varietà Cot N e Sauvignon B sulle parcelle di prima collina («côte»), mentre i produttori della regione vitivinicola di Sologne riservano il vitigno Sauvignon B alle parcelle con terreni sabbiosi.

Questa ricerca di autenticità si concretizza nel riconoscimento della denominazione geografica complementare «Chenonceaux» per i vini bianchi e rossi delle colline dello Cher e della denominazione geografica complementare «Oisly» per i vini bianchi della regione vitivinicola di Sologne.

Nel 2009 i vigneti si estendono su una superficie di 4 500 ettari, coltivati da circa 800 produttori. La produzione è all'incirca di 260 000 ettolitri, di cui i vini bianchi rappresentano oltre il 60 %. I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Touraine» sono vini caratterizzati da rotondità al palato e da un finale fresco e ben equilibrato.

I vini bianchi, spesso di colore oro pallido, esprimono una varietà aromatica che va dalle note fruttate, che ricordano gli agrumi o la frutta esotica, alle note floreali che ricordano i fiori bianchi; conservano una sensazione di freschezza sul finale.

I vini rosati si aprono su aromi delicati che possono ricordare il ribes nero, la frutta esotica o gli agrumi.

I vini rossi prodotti con il vitigno Gamay N (vini a denominazione «Gamay» o vini che beneficiano della menzione «primeur») presentano spesso un bel colore ciliegia e rivelano generalmente aromi caldi di frutti rossi accompagnati da tannini setosi. Sono vini equilibrati, che combinano leggerezza e finezza. Quelli ottenuti da assemblaggi o dal solo vitigno Cabernet franc N sono vini eleganti e potenti con una buona struttura tannica e con un'espressione aromatica che combina frutti rossi e neri, con colori che vanno dal rosso rubino scuro al rosso granato intenso.

I vini spumanti bianchi e rosati si sviluppano su una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza. Quest'acidità è accompagnata da note fruttate; nel tempo possono svilupparsi aromi briosciati. Vini fermi: l'esteso reticolo idrografico formato dai fiumi Loira, Vienne, Cher e Indre ha nel tempo modellato l'altopiano ondulato di rocce tenere delle ere Secondaria e Terziaria. Nel Medioevo, sotto l'influenza della Chiesa, i vigneti vengono impiantati lungo questi pendii sagomati e ai margini dell'altopiano.

Già in epoca rinascimentale questa vicinanza ai fiumi costituiva un'importante risorsa che favorì l'esportazione dei vini con il nome «Touraine». La permanenza della barriera doganale a Ingrandes-sur-Loire, da dove i vini erano diretti verso l'Olanda, e l'applicazione dell'«editto delle venti leghe» nel 1577, plasmano i vigneti della Loira e favoriscono la produzione di qualità. Per effetto del clima, nella parte occidentale della zona geografica si sviluppano i vigneti di Chenin B e Cabernet franc N, mentre il Sauvignon B, il Cot N e il Gamay N prevalgono nella parte orientale della zona geografica. Il meridiano di Tours segna questo confine climatico naturale. In questa diversità di condizioni viticole offerte ai produttori, la scelta dei vitigni è stata una scelta naturale.

In linea con gli usi, la superficie parcellare delimitata per la vendemmia comprende solo parcelle con terreni drenanti sviluppati principalmente su terreni del Turoniano e del Senoniano. I terreni delle valli intermedie sono coperti per lo più da argilla silicea, ricca di pietre silicee. Questa silice, abbondante in superficie, svolge un ruolo importante durante la maturazione delle uve, aumentando i tassi di scambio termico del terreno. Queste condizioni contribuiscono notevolmente alla qualità dei vini bianchi e rossi. Il Sauvignon B trova un ambiente particolarmente favorevole nelle parcelle con terreni sviluppati su argilla silicea («perruches») e terreni argilloso-calcarei, sassosi, derivati da materiale calcareo («aubuis»). Il Sauvignon B trova in queste terre le condizioni essenziali per una maturazione costante negli anni. I vini che se ne ricavano esprimono, in questi terreni e con questo clima, caratteristiche fresche e originali. Nel 2009 questi vini rappresentavano i 2/3 della produzione della denominazione di origine controllata. Il vitigno Gamay N, varietà a bacca nera della ricostruzione post-fillossera, si trova principalmente nelle parcelle con terreni di argilla silicea e i vini che se ne ottengono sono fruttati e vivaci. I vini rossi, a est del meridiano di Tours, sono strutturati intorno al vitigno Cot N, mentre ad ovest del meridiano domina il Cabernet franc N. Entrambi conferiscono ai vini una bella struttura tannica.

All'interno della DOP «Touraine» sono state riconosciute 5 denominazioni geografiche complementari.

Amboise

L'altopiano di gesso tenero presenta un rilievo piuttosto pronunciato con un'altitudine compresa tra gli 80 e i 100 metri. La varietà delle condizioni geopedologiche ha offerto ai produttori condizioni di espressione ottimali per ciascuna delle varietà che qui si sono imposte. I vini rosati sono fruttati e freschi mentre i vini rossi, che dispongono di una buona struttura tannica, presentano un'espressione aromatica piuttosto intensa che evoca principalmente note di frutta rossa. Quanto ai vini bianchi, sono generalmente secchi, ma possono talvolta contenere zuccheri fermentescibili ed essere in tal caso classificati come «demi-sec» (semisecchi), «moelleux» (amabili) o «doux» (dolci). L'affinamento dei vini rossi contribuisce ad attenuare la loro struttura tannica. Nei vini bianchi questo affinamento esalta la complessità aromatica.

Azay-le-Rideau

I vigneti godono di un clima temperato per via della loro posizione tra le valli della Loira e dell'Indre. I vitigni Grolleau N e Chenin B popolano le colline e le distese sabbio-ghiaiose destinate alla produzione di vini bianchi eleganti e freschi e di vini rosati fruttati. In linea con gli usi, per ottenere questo aroma fruttato, i vini rosati devono essere elaborati con la tecnica della pressatura diretta che precede la fermentazione. I vini bianchi, che in alcuni casi possono contenere zuccheri fermentescibili, sono eleganti e minerali.

Chenonceaux

La zona geografica occupa i versanti su entrambe le sponde dello Cher. Le viti sorgono su parcelle i cui terreni sono contraddistinti da un'abbondante presenza di silice. Il vino bianco presenta un'espressione aromatica generalmente intensa, che rivela aromi floreali (biancospino, acacia ecc.) e note più fruttate (agrumi, frutta secca ecc.). L'affinamento, che arriva almeno fino al 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia, apporta rotondità e finezza. I vini rossi presentano una bella struttura tannica e un'espressione aromatica piuttosto intensa che evoca principalmente note di frutti rossi. L'affinamento, che arriva almeno fino al 31 agosto dell'anno successivo alla vendemmia, permette di ottenere un vino dagli aromi complessi e dai tannini rotondi e setosi.

Mesland

La zona geografica, situata a nord-est della zona geografica della denominazione di origine controllata «Touraine», corrisponde a un margine dell'altopiano che si affaccia sulla Loira. Qui i terreni sono accomunati dalla presenza di silice e di sabbie del Miocene. L'elevata escursione termica e la posizione geografica mettono particolarmente in evidenza i vitigni precoci. I vini rossi e rosati, ottenuti principalmente da uve Gamay N, esprimono aromi concentrati di frutti rossi. I vini bianchi, che possono talvolta contenere zuccheri fermentescibili, possiedono un'espressione aromatica complessa, che rivela aromi floreali (biancospino, tiglio, verbena, ecc.) e note più fruttate (agrumi, pera ecc.). La degustazione si conclude spesso con una sensazione di freschezza.

Oisly

Nel cuore della regione vitivinicola di Sologne, i vigneti danno luogo a vini bianchi secchi ottenuti dal solo vitigno Sauvignon B, che esprime tutto il suo potenziale sui terreni continentali di sabbia e ghiaia e sulle formazioni dette «di Sologne» costituite da sabbia, argilla e calcare conchiglifero. Il clima della zona geografica mette in evidenza la stagione sub-arida più marcata di tutta la Turenna. Questo contesto naturale regala vini con una freschezza segnata da aromi fini e delicati che ricordano gli agrumi e i fiori bianchi. L'affinamento, che arriva almeno fino al 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia, contribuisce alla loro complessità aromatica.

La «Touraine», culla di vigne e valli decantate dai re, è tuttora uno dei gioielli dei vigneti settentrionali e i suoi vivaci paesaggi di rilevanza culturale, preservati dalla coltivazione secolare della vite, hanno favorito l'inserimento della valle della Loira nel patrimonio storico dell'Unesco.

Vini spumanti

La produzione dei vini spumanti si colloca nel contesto appena descritto. Avendo notato che i vini imbottigliati in cantina avevano talvolta tendenza a fermentare nuovamente, i produttori della Turenna hanno voluto imparare a gestire questo fenomeno dei «mousseux naturels» (vini spumanti naturali) e sfruttarlo in produzione. Nascono così, a partire dal XIX secolo, i vini venduti come «frizzanti». La presenza di cantine scavate nel tufo ha favorito l'elaborazione di questi vini che richiedono ampi spazi di stoccaggio e movimentazione in condizioni temperate.

Forti dell'esperienza acquisita in oltre un secolo, i produttori di vini spumanti hanno attualmente una perfetta padronanza della composizione delle loro partite di prodotto. L'originalità territoriale dei vini bianchi si riflette nell'obbligo della presenza del 60 % di Chenin B o di Orbois B. L'affinamento prolungato «sur lattes» (con le bottiglie in posizione orizzontale) contribuisce a sviluppare gli aromi briosciati e la complessità dei vini.

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

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, così come per la vinificazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti, è costituita dal territorio dei seguenti comuni (elenco stabilito sulla base del codice geografico ufficiale del 2021):

— dipartimento d'Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

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

— dipartimento di Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (per il territorio dei comuni delegati di Feings, Fougères-sur-Bièvre e Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

— dipartimento di Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— Il nome della denominazione di origine controllata è obbligatoriamente seguito dalla dicitura «Gamay» secondo le disposizioni del disciplinare;

— il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato da una delle seguenti denominazioni geografiche complementari secondo le disposizioni del disciplinare: «Amboise», «Azay-le-Rideau», «Chenonceaux», «Mesland», «Oisly»;

— il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «primeur» o «nouveau» secondo le disposizioni del disciplinare;

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

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

Denominazioni geografiche complementari

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— Le denominazioni geografiche complementari «Amboise», «Azay-le-Rideau» o «Mesland» sono scritte obbligatoriamente dopo il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata;

— le denominazioni geografiche complementari «Chenonceaux» o «Oisly» sono riportate obbligatoriamente sotto il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata;

— i vini bianchi che beneficiano delle denominazioni geografiche complementari «Amboise», «Mesland» e «Azay-le-Rideau» devono recare in etichettatura la menzione «demi-sec», conformemente alle norme analitiche previste per tale menzione nel disciplinare, e la menzione «moelleux» o «doux» corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa europea.

Etichettatura

Quadro normativo:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— i vini rosati che beneficiano della denominazione geografica complementare «Mesland» devono recare in etichettatura la menzione «demi-sec», conformemente alle norme analitiche previste per tale menzione nel disciplinare, e la menzione «moelleux» o «doux» corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa europea;

— i vini che possono beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau» devono recare l'indicazione dell'annata;

— l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

  — che si tratti di una località accatastata;

  — che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

— la dicitura «Gamay» è riportata immediatamente sotto il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni sono superiori o uguali, sia in altezza che in larghezza, ai due terzi di quelle dei caratteri del nome della denominazione di origine controllata e al massimo di dimensioni uguali a esse.

Link al disciplinare del prodotto

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