C/2024/1810

29.2.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/1810)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Grignan-les-Adhémar»

PDO-FR-A0929-AM03

Fecha de comunicación: 7.12.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica y zona de proximidad inmediata

En el capítulo I del pliego de condiciones del nombre «Grignan-les-Adhémar», sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones»), los apartados 1 («Zona geográfica») y 3 («Zona de proximidad inmediata») se completan con la referencia al nomenclátor geográfico oficial de 2023.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2023 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se completan con esta referencia los apartados «Zona geográfica» y «Condiciones complementarias esenciales — Zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. Superficie parcelaria delimitada

En el capítulo I del pliego de condiciones del nombre «Grignan-les-Adhémar», sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones)», apartado 2 («Superficie parcelaria delimitada»), se rectifica la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en determinar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión. La zona geográfica no se modifica.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. Medidas transitorias

En el capítulo I del pliego de condiciones, se modifica la sección XI («Medidas transitorias»), que, a raíz de la actualización de la delimitación parcelaria, se completa mediante la adición de una medida transitoria para permitir que los operadores cuyas parcelas fueran plantadas antes de la fecha de la actualización y quedaran excluidas de la superficie parcelaria delimitada de la denominación de origen disfruten del derecho a la denominación hasta, como máximo, la cosecha de 2053 inclusive, siempre que cumplan las demás disposiciones del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

4. Referencia a la estructura de control

En el capítulo III del pliego de condiciones, se modifica la sección II («Referencia a la estructura de control») para precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se realiza bajo la autoridad del INAO, sobre la base de un plan de control aprobado.

Esta especificación no afecta al documento único.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Grignan-les-Adhémar

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Descripción analítica

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos de la denominación de origen «Grignan-les-Adhémar» son vinos tranquilos que pueden ser tintos, rosados o blancos. Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %, en el caso de los tintos, y del 11,5 %, en el de los blancos y rosados.

Tras la fermentación, los vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a:

— vinos blancos y rosados: 4 g/l;

— vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 14 %: 3 g/l;

— vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %: 4 g/l.

En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de acidez volátil inferior o igual a:

— 18,37 miliequivalentes por litro en el caso de los vinos tintos;

— 14,28 miliequivalentes por litro en el caso de los vinos blancos y rosados. Los vinos tintos presentan en la fase de envasado:

un índice de polifenoles totales (DO 280 nm) igual o superior a 40;

una intensidad colorante modificada (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) superior a 5;

un contenido máximo de ácido málico de 0,4 gramos por litro.

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores de la normativa europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico 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. Descripción organoléptica

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Las características sensoriales del conjunto de estos productos los vinculan a la gran familia de los vinos del valle del Ródano, ya que existen similitudes en los suelos y el encepamiento.

Sin embargo, los vinos tintos destacan por su singularidad, en particular gracias a la presencia de la variedad grenache N, que, implantada en esta zona límite de cultivo, aporta finura, elegancia del afrutado y redondez. La variedad syrah N complementa el ensamblaje para garantizar la estructura tánica, la intensidad del color y la finura de los aromas vegetales y florales. Estos vinos tintos pueden consumirse jóvenes, pero también pueden conservarse debido a la elevada proporción de la variedad syrah N en esta denominación de origen controlada de la parte meridional de los viñedos del valle del Ródano.

Los vinos rosados, obtenidos por prensado o sangrado, son afrutados y elegantes, con un color que varía del rosa pálido al rojo claro. En boca, se hacen evidentes su frescura y suavidad, con el predominio de aromas de frutos rojos.

Los vinos blancos proceden de un ensamblaje, por una parte, de variedades meridionales como bourboulenc B, grenache B o clairette B, y, por otra, de variedades más septentrionales como marsanne B, roussanne B o viognier B. Esta paleta de variedades permite múltiples combinaciones y ofrece vinos blancos secos que desarrollan una gran complejidad aromática (floral, afrutado, mineral, etc.) y una acidez en boca siempre contrarrestada por su redondez.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico 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 de cultivo

Densidad de plantación:

— Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. No pueden presentar una separación entre hileras superior a 2,50 metros.

La separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a un metro ni superior a 1,50 metros.

Normas de poda.

Disposiciones generales:

— Las vides se podan en poda corta (en vaso, cordón de Royat), con un máximo de doce yemas francas por cepa.

— Durante el período de implantación del cordón de Royat, que se limita a dos años, se autoriza la poda Guyot.

— Para las parcelas plantadas a partir del 1 de agosto de 2022, la altura del cordón no excederá de 70 cm.

Disposiciones particulares:

— Las variedades viognier B y syrah N pueden también podarse en Guyot simple con un máximo de diez yemas francas en el sarmiento y un pulgar con un máximo de dos yemas francas.

Reglas de cultivo en espaldera:

Las variedades marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N y viognier B se cultivan obligatoriamente en espaldera, con al menos un alambre de sujeción y un nivel de alambres elevadores (cultivo en «espalderas elevadas»).

Se puede autorizar el riego.

2) Práctica enológica específica

— Se autorizan técnicas sustractivas de enriquecimiento en los vinos tintos, siempre que no se supere una tasa de concentración del 10 %.

— Para la elaboración de vinos rosados, se autoriza la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, en las instalaciones del vinificador, exclusivamente en el mosto procedente de la prensa y en una proporción no superior al 20 % del volumen total vinificado en las instalaciones de dicho operador en la cosecha en cuestión.

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 Pesca Marítima francés («Code rural et de la pêche maritime»).

5.2. *Rendimientos máximos*

58 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se realizan en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Drôme, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023:

Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonzelle, Donzère, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Salles-sous-Bois, Solérieux y Valaurie.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Viognier B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Factores naturales y humanos que contribuyen al vínculo*

Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica de la denominación «Grignan-les-Adhémar» está situada en el corazón del Drôme provenzal, que designa un territorio de transición y una intersección entre el Delfinado actual y Comtat, el Macizo Central y los Prealpes. Está situada en la orilla izquierda del Ródano, al sur de Montélimar, y al norte de Bollène, en el departamento de Drôme, y abarca el territorio de veintiún municipios comprendidos entre el Ródano, al oeste, y el Enclave des Papes, al este. El relieve presenta una alternancia de terrenos llanos y colinas de altitud moderada (200 metros de media).

El sustrato de toda la zona geográfica está constituido principalmente por formaciones del Mioceno medio. Son, al este (municipios de Grignan y de Colonzelle), arenas margosas y margas de molasa denominadas «Molasas de Grignan». En el centro, estos depósitos helvéticos son sustituidos por las arenas y areniscas amarillentas (Saffres) de Valréas. Dan suelos arenosos ligeros más o menos profundos, pobres en reservas minerales.

Al sur, el municipio de La Baume-de-Transit se caracteriza por terrazas wurmianas con suelos arcillo-calcáreos y pedregosos depositados por el río Aygues, mientras que al oeste se sitúan las terrazas fluviales del río Ródano.

Al norte, las terrazas fluviales más antiguas están adosadas a las colinas calcáreas que cierran el valle del Ródano y están cubiertas en parte por desprendimientos calcáreos procedentes de sus laderas. En estos territorios de suelos pobres y delgados predominaba la garriga (bosque de Mattes). Fueron objeto de una colonización vitícola relativamente reciente, entre los años 1960 y 1970.

El clima general de este territorio marca una frontera. Es de tipo mediterráneo, que se degrada hacia el norte de la región coincidiendo con el límite septentrional de cultivo del olivo y de la variedad garnacha N.

Las precipitaciones son irregulares, con medias anuales que oscilan entre 700 y 1 000 milímetros.

Las suaves temperaturas se sitúan en torno a una media anual de 13 ºC y la insolación es abundante, de aproximadamente 2 500 horas al año. El viento frecuente (sobre todo el mistral) acentúa la aridez de las laderas, a menudo destinadas al cultivo de la vid.

Este clima es, además, matizado por influencias continentales, debidas a una serie de colinas que forman una barrera en el valle del Ródano, lo que se traduce en inviernos más rigurosos.

La implantación del viñedo en este límite climático implica situaciones locales diferentes en función de la altitud y la topografía.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Entre los numerosos vestigios romanos que atestiguan la presencia de la vid y del vino en esta región, el descubrimiento en 1983 de una importante explotación vitícola en el municipio de Donzère, en el corazón de este territorio, es sin duda un elemento esencial de la prestigiosa historia del viñedo local.

Desde sus orígenes más antiguos, este viñedo no ha dejado de prosperar. En 1850, su superficie total alcanzó las 2 500 hectáreas. Sin embargo, al igual que los demás viñedos franceses, sufrió de lleno la crisis de la filoxera de 1885. A pesar de esta relativa desafección hacia la vid, un conjunto de viticultores dinámicos y fieles a las tradiciones vitivinícolas de la región se orientó hacia la viticultura de calidad.

Así, en 1962 se presentó una solicitud al «Institut national de l'origine et de la qualité» (Instituto Nacional de Origen y Calidad) para el reconocimiento de los vinos de la región con la denominación de origen «vino delimitado de calidad superior "Coteaux du Tricastin"».

Esta solicitud fue aceptada oficialmente mediante orden de 13 de marzo de 1964, que define las condiciones de producción.

Diez años después, los productores afinan su encepamiento en consonancia con las situaciones vitícolas, adaptan y mejoran las técnicas de producción y obtienen el reconocimiento de la denominación de origen controlada el 27 de julio de 1973.

Las décadas de 1970 y 1980 estuvieron marcadas por una renovación del viñedo y un rápido aumento de la producción, que pasó, entre 1976 y 1983, de 53 000 hectolitros a 78 000 hectolitros.

El cambio de nombre de la denominación de origen controlada de «Coteaux du Tricastin» a «Grignan-les-Adhémar», solicitado desde hacía tiempo por los productores, se formalizó, mediante decreto, el 16 de noviembre de 2010.

En 2010, el viñedo abarcaba 2 600 hectáreas, con una producción media de 55 000 hectolitros, repartidos entre unas cuarenta bodegas particulares y doce bodegas cooperativas. Los vinos de la denominación de origen controlada «Grignan-les-Adhémar» existen en los tres colores, aunque la mayor parte del volumen elaborado, alrededor del 75 % de la producción en 2008, corresponde a vinos tintos.

Las plantaciones recientes tienden a desarrollar progresivamente la producción de vinos blancos secos, que, en 2008, representaban el 7 % del total producido.

8.2. *Interacciones causales*

Entre el Delfinado y la Provenza, en la orilla izquierda del Ródano, se ha implantado un viñedo que se beneficia de las influencias mediterráneas del Drôme provenzal. Este viñedo está compuesto por variedades a menudo meridionales que, implantadas en zonas límite de cultivo, expresan una originalidad particular vinculada a la preferencia de los productores por parcelas situadas en altitudes medias y expuestas al sol.

El antiquísimo origen de este viñedo y, sobre todo, de los conocimientos relacionados con la vinificación ha quedado demostrado desde la Galia prerromana gracias al descubrimiento de una de las más antiguas «villas vinícolas» del mundo antiguo.

Este saber hacer se ha transmitido a lo largo de la historia en todo el territorio de los Tricastins y las sucesivas generaciones de productores han sabido mantener el viñedo a pesar de las graves amenazas sufridas. Entre ellas, la filoxera ha hecho emerger a los sindicatos de productores, que han aprendido a imponerse normas comunes que permiten desarrollar una producción de calidad.

Los progresos de esta colaboración se han visto premiados por el reconocimiento sucesivo de los vinos procedentes de este viñedo como denominación de origen vino delimitado de calidad superior y, posteriormente, como denominación de origen controlada «Coteaux du Tricastin», en un período en el que las exigencias de la solicitud podían, sin embargo, justificar la intensificación de la producción más que la elección de la calidad vinculada al origen.

Todos los vinos se producen con cosechas de uvas procedentes de parcelas cuidadosamente seleccionadas y del ensamblado de diferentes variedades plantadas en parcelas en suelos pobres, a menudo filtrantes y cálidos. Estas características confieren su originalidad a los vinos tintos, que son suaves, afrutados y no obstante robustos, y proporcionan a los vinos blancos secos, típicos por su carácter meridional, una amplia paleta aromática; los vinos rosados son similares a los tintos: suaves y afrutados.

La calidad y la reputación de estos vinos son notorias desde hace mucho tiempo, aunque su identidad haya fluctuado a lo largo del tiempo al hilo de nombres imprecisos que destacan el nombre de un municipio particular o el de la región.

En 2010, siguiendo el deseo expresado por los productores hacía ya varios años, el nombre de la denominación de origen controlada se modificó a «Grignan-les-Adhémar», resaltando el vínculo entre el corazón geográfico de este territorio y los vinos con el municipio de Grignan, cuya historia está relacionada con la familia de los «Adhémar de Grignan». En efecto, François de Castellane Adhémar, conde de Grignan, gobernador de Provenza en el siglo XVII y esposo desde 1669 de la hija de Madame de Sevigné, contribuyó a hacer indisociables el apellido de su familia y el nombre del municipio de Grignan.

En la *Histoire naturelle de la province de Dauphiné* escrita por Faujas de Saint-Fonds en 1781, se mencionan los famosos vinos, conocidos como «vinos de Donzère», producidos en el municipio epónimo: «los lugares más famosos son Roussette, Suel, Figerasse y Javalin, que forman varias riberas, de aproximadamente media legua de extensión, en un suelo en el que las piedras y los cantos rodados son abundantes». Y más adelante: «La llanura de Grès [...] produce también buenos vinos, al igual que las zonas de Opplilias, Borillon y Lerminas, cuyo vino debe rebajarse con el de Grès». Más adelante, se indica que estos vinos ya son reconocidos y apreciados fuera de la zona geográfica y, en ocasiones, mucho más allá: «Los vinos de Donzère se exportan a París, Lyon, Grenoble, Velay y Vivarais; no temen el viaje por mar, ya que se han enviado partidas a Constantinopla sin que la travesía los malograra». En esta misma obra, el autor considera que las variedades plantadas entonces (Clairette, Picardan, Rosani) «producen un vino blanco delicioso».

En 1896, un folleto sobre el viñedo de Château-Bizard, situado en Allan, coloca los vinos procedentes de los municipios de Allan, Roussas y La Garde-Adhémar al mismo nivel que los demás vinos denominados de «la» ribera del Ródano. Los vinos del municipio de Allan también se citan en la topografía de los viñedos franceses de Jullien (1822). El autor los clasifica inmediatamente después de «Ermitage» y «Côte-Rôtie». En el tratado de viticultura de G. Foex (1895), en la página 811, el autor evoca el viñedo de Allan y establece analogías entre el vino originario de este viñedo y el de «Châteauneuf-du-Pape».

El municipio de Grignan, corazón geográfico de la denominación de origen controlada, citado con mucha frecuencia en la historia de este viñedo, ha reconquistado su notoriedad vitícola gracias a los esfuerzos cualitativos realizados por los productores. Esto se refleja, en particular, en los numerosos actos que se celebran en él y en la apertura de la llamada Casa de los vinos de «Grignan-les-Adhémar».

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 como excepción para la elaboración y la crianza de vinos, la conforma el territorio de los siguientes municipios con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023:

— departamento de Ardèche: Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières y Viviers;

— departamento de Drôme: Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyroles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison-sur-Lez, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Sainte-Jalle, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Salettes, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc y Vinsobres;

— departamento de Gard: Pont-Saint-Esprit y Saint-Paulet-de-Caisson;

— departamento de Vaucluse: Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès y Visan.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones especificadas en el acuerdo firmado entre los diferentes organismos de defensa y gestión interesados.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d