C/2024/1810

29.2.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1810)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Grignan-les-Adhémar»

PDO-FR-A0929-AM03

Data della comunicazione: 7.12.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica e zona di prossimità immediata

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Grignan-les-Adhémar» è completato, senza modificare la sezione IV «Aree e zone in cui sono svolte le diverse operazioni», punto 1 «Zona geografica» e punto 3 «Zona di prossimità immediata», al fine di aggiungere il riferimento al codice geografico ufficiale del 2023.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2023, pubblicato dall'INSEE, e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è completato inserendo questo riferimento sia al punto «Zona geografica» che al punto «Condizioni supplementari - zona di prossimità immediata».

2. Superficie parcellare delimitata

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Grignan-les-Adhémar» è completato, senza modificare la sezione IV «Aree e zone in cui sono svolte le diverse operazioni», punto 2 «Superficie parcellare delimitata», al fine di rettificare la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame. La zona geografica non è modificata.

Questa modifica non incide sul documento unico.

3. Misure transitorie

Al capitolo I del disciplinare, la sezione XI «Misure transitorie» è completata al fine di aggiungere una misura transitoria a seguito della revisione della delimitazione parcellare per permettere agli operatori le cui parcelle sono state piantate prima della data della revisione ed escluse dalla superficie parcellare delimitata della denominazione di beneficiare del diritto alla denominazione al massimo fino alla vendemmia 2053 compresa, purché siano conformi alle altre disposizioni del disciplinare.

Questa modifica non incide sul documento unico.

4. Riferimento alla struttura di controllo

Il capitolo III del disciplinare è modificato alla sezione II «Riferimenti relativi alla struttura di controllo» per indicare che il controllo del rispetto del disciplinare è sottoposto all'autorità dell'INAO sulla base di un piano di controllo approvato.

Questa modifica non incide sul documento unico.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Grignan-les-Adhémar

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

1. Descrizione analitica

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini della denominazione di origine «Grignan-les-Adhémar» sono vini fermi rossi, rosati o bianchi. I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 % per i vini rossi e dell'11,5 % per i vini bianchi e rosati.

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a:

— vini bianchi e rosati 4 g/l

— vini rossi con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale al 14 %: 3 g/l

— vini rossi con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %: 4 g/l

In fase di confezionamento, i vini hanno un tenore di acidità volatile inferiore o pari a:

— 18,37 milliequivalenti/l per i vini rossi;

— 14,28 milliequivalenti/l per i vini bianchi e rosati; i vini rossi hanno in fase di confezionamento:

un indice dei polifenoli totali (DO 280 nm) superiore o uguale a 40;

un'intensità colorante modificata (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) superiore a 5;

un tenore massimo di acido malico pari a 0,4 grammi per litro.

Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 13 %.

Gli altri criteri analitici rispettano i valori della 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. Descrizione organolettica

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le caratteristiche sensoriali di tutti questi prodotti li legano alla grande famiglia dei vini della valle del Rodano, in quanto esistono analogie di terreno e di assortimento varietale.

I vini rossi tuttavia si contraddistinguono per la loro unicità, in particolare grazie alla presenza del vitigno Grenache N che, coltivato al limite della zona di maturazione, apporta finezza, eleganza di frutto e rotondità. Il vitigno Syrah N completa l'assemblaggio per garantire struttura tannica, intensità di colore e finezza degli aromi vegetali e floreali. Questi vini rossi possono essere bevuti giovani e vantano un eccellente potenziale d'invecchiamento dovuto alla percentuale elevata di Syrah N utilizzata per questa denominazione di origine controllata della parte meridionale della zona vitivinicola della valle del Rodano.

Ottenuti per pressatura o salasso, i vini rosati sono fruttati ed eleganti e di colore da rosa tenue a rosso chiaro. In bocca si caratterizzano per la loro freschezza e morbidezza e la predominanza di frutti rossi.

I vini bianchi sono il frutto di assemblaggio di vitigni meridionali, come Bourboulenc B, Grenache B, Clairette B, e di vitigni più settentrionali, come Marsanne B, Roussanne B o Viognier B. Questa gamma di vitigni offre la possibilità di assemblarli in molteplici combinazioni e di produrre vini bianchi secchi che sviluppano una grande complessità aromatica (fiori, frutti, mineralità...) e un'acidità in bocca sempre controbilanciata dalla rotondità.

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 colturale

Densità di impianto

— La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. Le vigne non possono presentare una distanza interfilare superiore a 2,50 metri.

La distanza tra i ceppi su uno stesso filare non può essere inferiore a 1 m e non può superare 1,50 m.

Norme di potatura

Disposizioni generali

— Le viti sono potate corte (ad alberello o a cordone di Royat), con un massimo di 12 gemme franche per ceppo.

— Durante il periodo di costituzione del cordone di Royat, limitato a un massimo di 2 anni, è consentita la potatura a Guyot.

— Per le parcelle piantate a partire dal 1° agosto 2022, l'altezza del cordone non è superiore à 70 cm.

Disposizioni specifiche

— I vitigni Viognier B e Syrah N possono inoltre essere sottoposti a potatura a Guyot semplice con non più di 10 gemme franche sul capo a frutto e uno sperone avente al massimo 2 gemme franche.

Norme di palizzamento

Il palizzamento è obbligatorio per i vitigni Marsanne B, Marselan N, Roussanne B, Syrah N e Viognier B, con almeno un filo portante a livello dei fili di sostegno (modo di conduzione con «palizzamento a piano sollevato»).

Può essere autorizzata l'irrigazione.

2) Pratica enologica specifica

— Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 10 %.

— Per la produzione dei vini rosati, è ammesso l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati, da parte del vinificatore, esclusivamente sui mosti pressati e in proporzione non superiore al 20 % del volume vinificato dall'operatore in questione per la raccolta considerata.

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).

5.2. *Rese massime*

58 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini sono effettuate nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento Drôme sulla base del codice geografico ufficiale del 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, Valaurie.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Fattori naturali ed umani rilevanti per il legame*

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica della denominazione «Grignan-les-Adhémar» si trova nel cuore della Drôme provençale, designazione del territorio di transizione e crocevia tra l'attuale Delfinato e il Comtat, il Massiccio centrale e le Prealpi. Si trova sulla riva sinistra del Rodano, a sud di Montélimar e a nord di Bollène nel dipartimento della Drôme, e comprende il territorio di 21 comuni situati tra il Rodano a ovest e l'Enclave des Papes a est. L'orografia è caratterizzata dall'alternanza di zone pianeggianti e collinari di altitudine moderata, in media 200 m.

Il substrato dell'intera zona geografica è costituito principalmente da formazioni del Miocene medio: a est (nei comuni di Grignan e Colonzelle) sabbie marnose e marne a banchi di molassa dette «Molasses de Grignan». Nel centro questi depositi elveziani proseguono con le sabbie e le arenarie giallastre (Saffres) di Valréas. Essi danno suoli leggeri sabbiosi più o meno profondi, poco ricchi di riserve minerali.

A sud il comune di La Baume-de-Transit si contraddistingue per le terrazze wurmiane, caratterizzate da suoli argilloso-calcarei e sassosi depositati dal fiume Aygues, mentre a ovest si trovano le terrazze fluviali del Rodano.

A nord terrazze fluviali più antiche si appoggiano alle colline che chiudono la valle del Rodano e sono in parte ricoperte da ghiaione calcareo proveniente dai versanti. Questi territori, caratterizzati da suoli poveri e magri, erano dominati dalla gariga (Bois des Mattes) e sono stati colonizzati dalla vite in tempi relativamente recenti (1960-1970).

Il territorio è caratterizzato da un clima di transizione: di tipo mediterraneo, si attenua in modo variabile spostandosi verso il nord della regione, in coincidenza con il limite settentrionale della coltivazione dell'olivo e del vitigno Grenache N.

Le precipitazioni sono irregolari, con medie annue che variano tra i 700 mm e i 1 000 m.

Le temperature miti si aggirano in media sui 13 °C, con un soleggiamento elevato di circa 2 500 ore all'anno. La frequenza del vento (soprattutto il maestrale) rafforza l'aridità dei versanti occupati spesso dalla vite.

Il clima risente inoltre degli influssi continentali, dovuti a una serie di colline che attraversano la valle del Rodano, che rendono gli inverni più rigidi.

La coltivazione dei vigneti in una zona di transizione climatica implica situazioni locali fortemente differenziate a seconda dell'altitudine e della topografia.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Tra i numerosi resti romani che testimoniano la presenza della vite e del vino in questa regione, l'importante azienda vitivinicola rinvenuta nel 1983 nel comune di Donzère, nel cuore del territorio, costituisce innegabilmente un elemento fondamentale nella storia prestigiosa di questa zona vitivinicola.

Fin dalle origini la zona vitivinicola ha sempre prosperato. Nel 1850 la sua superficie totale tocca i 2 500 ha. Nel 1885, analogamente ad altre zone vitivinicole francesi, è tuttavia colpita duramente dalla crisi della filossera. Nonostante questa perdita di interesse per la vite, un piccolo gruppo di viticoltori dinamici e fedeli alle tradizioni vitivinicole della regione si indirizza verso la viticoltura di qualità.

Nel 1962 è stata quindi presentata domanda presso *l'Institut national de l'origine e de la qualité* affinché ai vini della regione fosse riconosciuta l'«appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure» «Coteaux du Tricastin».

La richiesta è ufficialmente accettata con il decreto del 13 marzo 1964, che ne definisce le condizioni di produzione.

Dieci anni dopo i produttori migliorano l'assortimento varietale adeguandolo alle condizioni viticole, adattano e perfezionano le tecniche di produzione e ottengono il riconoscimento della denominazione di origine controllata il 27 luglio 1973.

Gli anni tra il 1970 e il 1980 sono segnati da un rinnovamento dei vigneti e da un rapido aumento della produzione, che passa, tra il 1976 e il 1983, da 53 000 hl a 78 000 hl.

Il 16 novembre 2010 la modifica del nome della denominazione di origine controllata da «Coteaux du Tricastin» a «Grignan-les-Adhémar», richiesta da tempo dai produttori, è ufficializzata con decreto.

Nel 2010 la zona vitivinicola si estende su 2 600 ha con una produzione media di 55 000 hl, ripartita tra una quarantina di cantine private e 12 cantine cooperative. Sebbene i vini della denominazione di origine controllata «Grignan-les-Adhémar» siano bianchi, rosati e rossi, si producono soprattutto vini rossi, che nel 2008 rappresentano circa il 75 % del volume totale.

Alcuni impianti recenti mirano a sviluppare progressivamente la produzione di vini bianchi secchi, che rappresentano, sempre nel 2008, il 7 % del volume prodotto.

8.2. *Interazioni causali*

Tra il Delfinato e la Provenza, sulla riva sinistra del Rodano, si coltivano vigneti che beneficiano dell'influsso mediterraneo della Drôme provençale. I vigneti sono costituiti da vitigni spesso meridionali, coltivati al limite della zona di maturazione, che esprimono un'originalità particolare dovuta all'abitudine dei produttori di impiantare le viti ad altitudine media e di privilegiare le esposizioni più soleggiate.

L'origine molto antica della zona vitivinicola e soprattutto delle competenze legate alla vinificazione sono dimostrate fin dall'epoca della Gallia pre-romana, come testimonia la scoperta di una delle prime «ville vitivinicole» dell'antichità.

Nel corso della storia le competenze sono state trasmesse sull'intero territorio dei Tricastini e i produttori hanno saputo conservare i vigneti per generazioni, nonostante le gravi minacce. Tra queste ultime, la fillossera ha portato alla nascita delle associazioni di produttori, che hanno imparato a stabilire regole comuni per permettere di sviluppare una produzione di quantità.

I progressi di questa collaborazione sono stati scanditi dal riconoscimento dei vini prodotti in tali vigneti prima come «appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure» e poi come denominazione di origine controllata «Coteaux du Tricastin», in un periodo in cui le esigenze della domanda potevano giustificare l'aumento della produzione anziché la scelta della qualità legata all'origine.

I vini sono tutti ottenuti dalla vendemmia di uve provenienti da parcelle attentamente selezionate e dall'assemblaggio di diversi vitigni piantati su parcelle con suoli poveri, spesso filtranti e caldi. Questi elementi conferiscono originalità ai vini rossi, che sono morbidi, fruttati e tuttavia strutturati, e un ampio ventaglio aromatico ai vini bianchi secchi, che si contraddistinguono per il tipico carattere meridionale; i vini rosati sono come i vini rossi: morbidi e fruttati.

La qualità e la reputazione di questi vini sono da tempo consolidate, benché la loro identità sia cambiata nel tempo, in quanto hanno assunto di volta in volta il nome di un particolare comune o della regione.

Nel 2010, sebbene i produttori ne avessero espresso il desiderio da molti anni, il nome della denominazione di origine controllata è stato modificato in «Grignan-les-Adhémar», mettendo nuovamente l'accento del legame tra il cuore geografico di questo territorio e i suoi vini sul comune di Grignan, la cui storia è legata alla famiglia degli «Adhémar de Grignan». Infatti François de Castellane Adhémar, conte di Grignan, che fu governatore di Provenza nel XVII secolo e che sposò nel 1669 la figlia di Madame de Sévigné, associò definitivamente il nome della famiglia a quello del comune di Grignan.

Nel 1781 Faujas de Saint-Fonds scrive nell'«Histoire naturelle de la province de Dauphiné» [Storia naturale della provincia del Delfinato] dei vini famosi, conosciuti come «vins de Donzère», prodotti nel comune omonimo: «i siti più rinomati sono Roussettes, Suel, Figerasse e Javelin, che occupano diversi pendii, della lunghezza di circa mezza lega, con un suolo in cui abbondano pietre e sassi e ciottoli». E prosegue: «Anche la piana di Grès [...] produce dei buoni vini, come pure i siti di Opplilias, Borillon e Lerminas, il cui vino deve essere tagliato con quello di Grès». Continuando la lettura, si scopre che questi vini sono già conosciuti e apprezzati al di fuori della zona geografica e talvolta ben oltre: «I vini di Donzère sono esportati a Parigi, Lione, Grenoble, nel Velay e nel Vivarais; non temono i viaggi in mare, infatti sono stati inviati con successo a Costantinopoli». Nella stessa opera l'autore ritiene che dai vitigni coltivati allora (Clairette, Picardan e Rosani) «si ottengano vini bianchi deliziosi».

Nel 1896 una pubblicazione sui vigneti di Château-Bizard, situati ad Allan, mette i vini provenienti dai comuni di Allan, Roussas e La Garde-Adhémar sullo stesso piano degli altri vini detti della «côte du Rhône». I vini del comune di Allan sono citati anche nella topografia dei vigneti francesi di Jullien (1822). L'autore li classifica immediatamente dopo «Ermitage» e «Côte-Rôtie». Nel trattato di viticoltura di G. Foex (1895), a pagina 811, l'autore fa riferimento ai vigneti di Allan e stabilisce analogie tra il vino di questa zona e quello di «Châteauneuf-du-Pape».

Il comune di Grignan, cuore geografico della denominazione di origine controllata, citato molto spesso nella storia di questi vigneti, ha ritrovato la sua reputazione come zona vitivinicola grazie agli sforzi per ricercare la qualità da parte dei produttori. Essa si rispecchia in particolare nelle numerose manifestazioni che vi si svolgono e nella creazione della «Maison des vins de Grignan-les-Adhémar».

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, è costituita dal territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2023.

— Dipartimento 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, Viviers.

— Dipartimento 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, Vinsobres.

— Dipartimento Gard: Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson.

— Dipartimento 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, Visan.

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati.

Link al disciplinare del prodotto

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