

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

(2021/C 87/08)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«VOUVRAY»

PDO-FR-A0146-AM01

Data della comunicazione: 8.12.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica

Al capitolo I, sezione IV, punto 1°, è aggiunto che l'elenco dei comuni è stilato secondo il codice geografico ufficiale 2020.

Ciò determina una modifica del nome del comune di «Tours-Sainte-Radegonde» che è sostituito con «Tours».

La modifica è di carattere redazionale e non comporta variazioni della zona geografica.

Il documento unico è interessato da tale modifica al punto 1.6.

2. Zona di prossimità immediata

Al capitolo I, sezione IV, punto 3°, è aggiunto che l'elenco dei comuni è stilato secondo il codice geografico ufficiale 2020.

La modifica è di carattere redazionale e non comporta variazioni della zona di prossimità immediata.

Il documento unico è interessato da tale modifica al punto 1.9.

3. Misure agroambientali

Al capitolo I, sezione VI, punto 2°, sono aggiunte le due lettere seguenti:

«c) È vietato il diserbo chimico totale delle parcelle.

d) È vietato l'uso di nebulizzatori senza schermi a getti non diretti (turbine per aeroconvezione montate su trattrici a trampolo o cannoni a lunga gittata). L'uso di turbine per aeroconvezione montate su trattrici a trampolo o di cannoni a lunga gittata può essere autorizzato qualora la pendenza della parcella superi il 20 %.»

Tali disposizioni si propongono di rispondere meglio alla domanda dei consumatori, di ridurre l'uso di prodotti fitofarmaceutici e quindi di ridurre l'impatto sull'ambiente.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

4. Circolazione tra depositari autorizzati

La lettera b) del punto 5° della sezione IX è soppressa.

Tale disposizione è soppressa a seguito della decisione del Consiglio di Stato del 22 maggio 2017.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

5. Misure transitorie

Al capitolo I, sezione XI, del disciplinare di produzione, il punto 2° è soppresso in quanto misura transitoria giunta a scadenza.

Inoltre è aggiunto un punto:

«4° — Altre pratiche colturali

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

I macchinari per nebulizzazione senza schermi a getti non diretti (turbine per aeroconvezione montate su trattrici a trampolo o cannoni a lunga gittata) sono autorizzati fino al 31 agosto 2024. ».

Tale disposizione intende consentire agli operatori di adeguarsi al divieto di utilizzo di tali macchinari.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

Alla sezione I del capitolo II del disciplinare è aggiunto il seguente punto:

«10. Dichiarazione di acquisto di macchinari per la nebulizzazione

L'acquisto di macchinari per la nebulizzazione è dichiarato all'organismo di tutela e gestione. La dichiarazione contiene in particolare una descrizione precisa del macchinario acquistato ed è accompagnata dalla fattura di acquisto.».

Tale modifica discende dall'introduzione del divieto di utilizzare i nebulizzatori senza schermi a getti non diretti.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

6. **Principali punti da controllare**

I principali punti da controllare sono stati rivisti per adeguare i metodi di controllo.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Vouvray

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

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

Vini fermi

I vini fermi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

I vini fermi presentano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale che non supera il 15 %.

Dopo il confezionamento, i vini fermi secchi presentano: un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 8 grammi per litro; un tenore di acidità totale, espressa in grammi di acido tartarico per litro, non inferiore di oltre 2 grammi per litro al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio).

Se consumati giovani, i vini fermi secchi presentano generalmente aromi fruttati e floreali che, con l'invecchiamento, possono lasciare spazio a note evolutive, come il miele o il tiglio. La complessità e il potenziale di invecchiamento di tali vini sono generalmente maggiori quando contengono zuccheri fermentescibili. Non è quindi raro percepire note più marcate di frutta esotica o note più dolci di frutta secca, mentre con il tempo si esprimono spesso note di mandorle tostate, di miele o di mela cotogna.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini spumanti e frizzanti

In caso di arricchimento del mosto, i vini spumanti o frizzanti presentano dopo la presa di spuma un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13 %.

I tenori di acidità volatile, acidità totale, anidride solforosa totale e anidride carbonica dei vini spumanti e frizzanti sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione.

Caratterizzati da una spuma fine e leggera, i vini spumanti presentano spesso note di frutta o di agrumi e sentori di brioche che si affermano con il tempo. I vini frizzanti si distinguono per il ridotto tenore di anidride carbonica e per le bollicine più discrete, meno percettibili al palato. Questi vini dal gusto piacevole sono generalmente più vinosi dei vini spumanti.

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

a. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

I vini spumanti o frizzanti sono prodotti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglia. In caso di arricchimento del mosto, tali vini presentano dopo la presa di spuma un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13 %.

I vini fermi presentano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale che non supera il 15 %.

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

Pratica colturale

— Modalità di conduzione

- Densità di impianto. I vigneti presentano una densità minima all'impianto di 6 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari non superiore a 1,60 metri. La distanza tra i ceppi dello stesso filare è superiore o uguale a 0,90 metri.
- Norme di potatura. Le viti sono potate corte a sperone e ciascun braccio reca uno o due speroni con due gemme franche al massimo. Non più di uno sperone per ceppo può essere potato con tre gemme franche. Il numero di gemme franche per ceppo è pari in media a 10, con un massimo di 13 gemme franche per ceppo. Per le vigne di meno di 10 anni, tuttavia, il numero di gemme franche per ceppo è pari al massimo a otto. Per gemma franca si intende qualsiasi gemma che si distacca di oltre 5 millimetri dalla corona.

b. Rese massime

Vini fermi

65 ettolitri per ettaro

Vini spumanti o frizzanti

78 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi, così come la raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti, hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Indre-et-Loire (elenco stabilito secondo il codice geografico ufficiale del 2020): Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours, Vernou-sur-Brenne, Vouvray.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Chenin B

Orbois B

8. Descrizione del legame/dei legami

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

In prossimità e a monte della città di Tours, la zona geografica della denominazione di origine controllata «Vouvray» si estende su un altopiano solcato da numerose valli o valloni secchi che terminano con una falesia spesso scoscesa che si affaccia sulla valle della Loira.

L'altopiano presenta un rilievo piuttosto pronunciato con un'altitudine compresa tra gli 85 e i 110 metri. In tale rilievo accidentato, il visitatore può scoprire caverne e abitazioni trogloditiche scavate nelle falesie di tufo giallo delle vallate. Un'assisa di gesso tenero (tufo del Turoniano) costituisce il sostrato dell'altopiano. Sormontata da elementi argilloso-silicei del Senoniano, dell'Eocene e del Mio-Pliocene, tale assisa è circondata da depositi limosi quaternari di origine eolica. La zona geografica comprende il territorio di otto comuni affacciati sul fiume o situati nelle immediate vicinanze della valle della Loira e dei valloni affluenti.

Le parcelle precisamente delimitate per la raccolta delle uve presentano terreni risultato dell'erosione del substrato geologico che forma l'altopiano, che corrisponde al margine della falesia che si affaccia sulla Loira e a quelli delle valli e dei valloni che la tagliano. Le parcelle sono ubicate sui pendii, dai terreni argilloso-calcarei, oppure sui margini dell'altopiano, dai suoli argilloso-silicei.

Il clima della zona geografica è un clima oceanico attenuato, all'incrocio di influssi oceanici e continentali. La Loira funge da regolatore termico, così come le vallate che drenano l'aria fredda dei pendii. Le estati sono generalmente caratterizzate da almeno un'ondata di calore annuale della durata di qualche giorno. Le precipitazioni sono pari a circa 680 millimetri l'anno.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La leggenda narra che nel IV secolo, in occasione della fondazione del monastero di Marmoutier (372) situato nel territorio del comune di Sainte-Radegonde e ora annesso alla città di Tours, San Martino abbia introdotto le varietà tuttora coltivate e le tecniche di potatura della vite ancora impiegate nel 2010. La golosità dell'asino del santo avrebbe fatto scoprire i vantaggi della potatura corta della vite.

Dall'inizio del XIII secolo, le varietà bianche sono riservate alle parcelle situate sui pendii e sui margini dell'altopiano che presentano suoli sassosi e calcarei. Alcuni testi antichi attestano che la varietà Chenin B, chiamata nella zona *pineau de la Loire*, rappresenta il vitigno nobile della zona vitivinicola. Nel XVI secolo, nell'opera *Gargantua*, Rabelais scrive: «È vino *pineau*. Oh che finezza di vin bianco! Per l'anima mia, un vino morbido come taffetà». Il tufo, materiale gessoso morbido che forma le prime assise geologiche che affiorano dall'altopiano, è stato scavato dall'epoca romana fino al XX secolo formando ampie cavità sotterranee, riutilizzate come cantine per la vinificazione dei vini fermi e l'elaborazione dei vini spumanti, oltre che per l'affinamento e la conservazione. Tali cantine rappresentano pertanto un fattore favorevole allo sviluppo della viticoltura e al commercio dei vini.

La presenza dei re di Francia nei castelli della regione della Turenna durante il XIV e il XVI secolo favorisce considerevolmente la crescita e la fama dei vigneti della zona. Alcuni rinomati *cru* di «Vouvray» appartengono alla corona di Francia e spiccano tra i vini serviti alla tavola del re. La Loira rappresenta un canale di trasporto ideale e, fino alla fine del XIX secolo, i vini «Vouvray» sono commercializzati nell'Europa settentrionale dai mercanti olandesi.

Dopo la crisi della fillossera, i produttori dei vini «Vouvray» si organizzano rapidamente, adottando nella prima metà del XX secolo una serie di iniziative volte a difendere e a promuovere i vini. Nel 1906 è istituita l'associazione di difesa, con il compito di combattere la concorrenza sleale da parte di alcuni mercanti senza scrupoli che vendono vini di qualità scadente provenienti da altre regioni con il nome di «Vouvray».

Nel 1929 una sentenza stabilisce che solo i vini prodotti sul territorio dei comuni di Vouvray, Vernou, Chançay, Noizay, Reugny, Rochecorbon e Sainte-Radegonde possono beneficiare della denominazione di origine «Vouvray». Nel 1936 è riconosciuta, per le diverse categorie di vini, la denominazione di origine controllata «Vouvray», con la stessa zona geografica definita nel 2010. Un'associazione di enofili, fondata nel 1937, si occupa della promozione della denominazione.

Data la produzione in costante crescita, nel 1953 i produttori fondano la cantina dei produttori di Vouvray, una cantina cooperativa che, nel 2010, rappresenta ancora un attore fondamentale. Nel 2009, la superficie vitata è pari a circa 2 200 ettari, coltivati da 165 operatori. La produzione si compone di vini fermi (circa 50 000 ettolitri) e di vini spumanti e frizzanti (quasi 70 000 ettolitri). Vini fermi. Se consumati giovani, i vini fermi secchi presentano generalmente aromi fruttati e floreali che, con l'invecchiamento, possono lasciare spazio a note evolutive, come il miele o il tiglio. La complessità e il potenziale di invecchiamento di tali vini sono generalmente maggiori quando contengono zuccheri fermentescibili. Non è quindi raro percepire note più marcate di frutta esotica o note più dolci di frutta secca, mentre con il tempo si esprimono spesso note di mandorle tostate, di miele o di mela cotogna.

Vini spumanti. Caratterizzati da una spuma fine e leggera, i vini spumanti presentano spesso note di frutta o di agrumi e sentori di brioche che si affermano con il tempo. Vini frizzanti. I vini frizzanti si distinguono per il ridotto tenore di anidride carbonica e per le bollicine più discrete, meno percettibili al palato. Questi vini dal gusto piacevole sono generalmente più vinosi dei vini spumanti. Vini spumanti e frizzanti. La produzione dei vini spumanti si colloca nello stesso contesto dei vini fermi. Avendo notato che i vini imbottigliati in cantina avevano talvolta tendenza a rifermentare naturalmente, i viticoltori 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». Sfruttando le basi dell'enologia nascente, i primi tentativi di elaborazione di vini spumanti con metodo tradizionale iniziano negli anni Quaranta del XIX secolo. La presenza di cantine scavate nel tufo ha rappresentato un fattore favorevole allo sviluppo dell'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 vantano, nel 2010, una perfetta padronanza della composizione delle loro cuvée. L'affinamento *sur lattes* (con le bottiglie in posizione orizzontale) per almeno 12 mesi contribuisce allo sviluppo degli aromi e alla complessità dei vini.

Vini fermi. La zona geografica della denominazione «Vouvray», situata al limite climatico della coltivazione della varietà Chenin B, vitigno nobile della valle della Loira ma anche tardivo, presenta delle condizioni naturali privilegiate che si traducono in vini con un'espressione aromatica originale e un equilibrio notevoli.

L'eleganza e l'espressione originale dei vini impongono una gestione ottimale del vigore e del potenziale di produzione mediante l'impiego di un portainnesto di debole vigore, una conduzione rigorosa della vite e una potatura corta. L'effetto annata, particolarmente marcato all'interno della zona geografica, ha spinto gli operatori, nel corso delle generazioni, a gestire le diverse condizioni di maturazione delle uve. A seconda delle situazioni e delle condizioni climatiche dell'annata, quindi, le uve raccolte presenteranno un tenore più o meno elevato di zuccheri. Il rispetto di tale tenore naturale determina la produzione di diversi tipi di vino. Quando le condizioni climatiche della raccolta sono particolarmente favorevoli, si ottengono vini dall'elevato tenore di zuccheri fermentescibili dagli acini più ricchi raccolti previa concentrazione mediante appassimento sulla pianta o dagli acini interessati dalla muffa nobile per effetto della *Botrytis cinerea*.

In linea con gli usi, la superficie parcellare delimitata per la raccolta delle uve comprende solo parcelle con terreni aventi un buon comportamento idrico e termico. La scelta delle parcelle per la coltivazione della vite, così come l'adattamento e poi la costanza delle pratiche di produzione, attuate dalla comunità vitivinicola nel corso delle generazioni, sono altrettanti fattori che spiegano la qualità e l'originalità dei vini della denominazione «Vouvray».

Grazie ai monaci che dal XIII secolo contribuiscono all'espansione della zona vitivinicola e alla diffusione dei vini attraverso la Loira, i vini «Vouvray» godono di notevole fama. Tra il XVI e il XVII secolo, grazie all'attività dei mercanti olandesi, tale fama si accresce ulteriormente, sia all'estero sia in Francia, e nel 2010 i vini sono commercializzati al di fuori del territorio nazionale o esportati in tutto il mondo.

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

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- tutte le indicazioni facoltative 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;
- la menzione *sec* figura obbligatoriamente sull'etichetta dei vini fermi che soddisfano le condizioni di cui alla sezione IX [punto 1°, lettera b)] del disciplinare;
- 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 essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

Quadro normativo:

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, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi, così come per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è costituita da una parte del territorio del seguente comune del dipartimento di Indre-et-Loire (secondo il codice geografico ufficiale del 2020): Nazelles-Négron (per la parte del territorio a nord della strada dipartimentale n. 1 e a ovest della strada dipartimentale n. 75).

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

- i vini spumanti e frizzanti sono prodotti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglia;
- i vini spumanti e frizzanti sono immessi sul mercato per essere destinati al consumatore dopo un periodo di affinamento di almeno 12 mesi a partire dalla data di imbottigliamento.

Link al disciplinare del prodotto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c92ca6c9-395b-44ee-b1c9-ba8a143bb101
