

Publicación de una comunicación relativa a 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

(2023/C 49/13)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Anjou»

PDO-FR-A0820-AM03

Fecha de comunicación: 11.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

Esta actualización no tiene incidencia alguna sobre el perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Zona parcelaria delimitada

Se ha añadido la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar las parcelas de la zona geográfica de producción aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. Ensamblaje

Se han modificado las normas de ensamblaje de los vinos tintos de las variedades accesorias grolleau y pineau d'Aunis, en aras de dar prioridad a la variedad grolleau, que presenta características interesantes, sobre todo en el contexto del cambio climático.

No se modifica el documento único.

4. Separación entre las cepas

La separación mínima entre las cepas de una misma hilera se ha reducido de 1 m a 0,90 m.

El objetivo de esta modificación es permitir un aumento de la densidad de plantación de las vides, sin cambiar la separación entre hileras.

Asimismo, se ha añadido una disposición especial para las viñas situadas en pendientes superiores al 10 %, para las que se permite una separación mínima entre cepas de 0,80 m.

Esta adición pretende tener en cuenta el caso particular de las vides plantadas en pendientes pronunciadas, que requieren disposiciones especiales durante la plantación (plantación paralela a la pendiente, en lugar de perpendicular a ella).

Se modifica el punto 5 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. Poda

Se han armonizado las normas de poda para las denominaciones de la zona de Anjou-Saumur, en el Valle del Loira.

Esta armonización tiene por objeto garantizar un mejor conocimiento de dichas normas por parte de los operadores y la simplificación del control. Asimismo, esta modificación introduce una capacidad de adaptación de los viticultores con respecto a los episodios de heladas, que son cada vez más tardíos.

Se modifica el punto 5 del documento único.

6. Carbones enológicos

Se ha suprimido la prohibición de utilizar carbón con fines enológicos para los vinos espumosos rosados.

Se ha suprimido también la prohibición de utilizar trozos de madera durante la vinificación para los vinos espumosos blancos y rosados.

Sendas modificaciones permitirán, en caso necesario, tratar ciertas contaminaciones y mejorar la estructura de los vinos de base destinados a una segunda fermentación en botella.

Se modifica el punto 5 del documento único.

7. Vínculo

Se ha modificado el vínculo para hacer referencia al año 2021, en lugar de al 2018, así como para actualizar el número de municipios como consecuencia de las fusiones de municipios

Se modifica el punto 8 del documento único.

8. Medidas transitorias

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Se ha añadido una medida transitoria tras la nueva delimitación de parcelas en algunos municipios.

No se modifica el documento único.

9. Etiquetado

Las normas de etiquetado se han aclarado y armonizado para las denominaciones de la zona de Anjou-Saumur, en el Valle del Loira. Esta modificación es meramente de redacción.

Se modifica el punto 9 del documento único.

10. Referencia a la estructura de control

Se ha revisado la redacción de la referencia a la estructura de control para armonizarla con la de los demás pliegos de condiciones de las denominaciones. Esta modificación es meramente de redacción.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

11. Modificaciones de la redacción

Se han introducido una serie de ajustes de redacción en el pliego de condiciones.

Esto no implica una modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Anjou

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos tranquilos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se caracterizan por lo siguiente: — un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %; — en el caso de los vinos secos, un contenido de azúcares fermentables después de la fermentación igual o inferior a 3 g/l, que podrá aumentarse hasta un máximo de 8 g/l si la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no es inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcares fermentables. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12,5 %. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE. Los vinos tranquilos blancos son generalmente vinos secos, pero en ocasiones pueden contener azúcares fermentables y describirse como «semiseco», «semidulce» o «dulce». Su expresión aromática es generalmente intensa, con aromas florales (espino blanco, lila, tila, verbena, manzanilla, etc.) y notas más afrutadas (cítricos, ciruela, pera, frutos secos, etc.). En boca son redondos y amplios, terminando con una sensación de frescor y delicadeza.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	9,5
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vinos tintos tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos presentan: — un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %; — un contenido de azúcares fermentables después de la fermentación igual o inferior a 3 g/l; — en el caso de los vinos susceptibles de acogerse a la indicación «gamay», completada con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo), un contenido de azúcares fermentables tras la fermentación inferior o igual a 2 g/l. La fermentación maloláctica debe completarse obligatoriamente para los vinos tintos. Los vinos tintos destinados a ser comercializados a granel o en la fase de envasado tienen un contenido de ácido málico igual o inferior a 0,4 g/l. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12,5 %. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE, si bien todo lote de vino no envasado que pueda optar a la indicación «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) debe presentar una acidez volátil igual o inferior a 10,2 miliequivalentes por litro. Los vinos tintos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 15 de enero del año siguiente al de la vendimia. Los vinos tranquilos tintos presentan una gran estructura tánica. Su expresión aromática es bastante intensa, con notas de frutos rojos. La estructura está presente, pero debe dominar la ligereza. Se trata de vinos delicados que deben consumirse en los tres años siguientes a la cosecha. Los vinos tintos con la mención «gamay» son frescos, vivos y redondos. Desarrollan aromas característicos, muy a menudo afrutados. Normalmente deben apreciarse en su juventud.

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)	

3. *Vinos espumosos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos espumosos son blancos o rosados. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos blancos y rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos que no hayan sufrido ningún enriquecimiento deberán tener un grado alcohólico volumétrico adquirido máximo del 12 %. Los vinos de base que no hayan sufrido ningún enriquecimiento presentan, después de la fermentación, un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 24 gramos por litro. Los vinos de base enriquecidos presentan, después de la fermentación, un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 5 gramos por litro. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos blancos y rosados, que hayan sufrido un enriquecimiento, no deberán superar el grado alcohólico volumétrico total del 11,6 %. Tras la formación de espuma y antes de la adición de licor de expedición, los vinos no deberán superar después del enriquecimiento el grado alcohólico volumétrico total del 13 %. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE. Los vinos espumosos son blancos o rosados. Se caracterizan por su delicadeza, presente no solo en el desprendimiento de gas, sino también en la expresión aromática y la estructura en boca.

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. *Densidad de plantación: Separación*

Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no superará los 2,50 metros, y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metros.

Las viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros, pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, podrán acogerse, a efectos de la cosecha, a la DOC.

Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, podrán acogerse, a efectos de la cosecha, a la DOC, siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el presente pliego de condiciones. En estas viñas, la separación entre hileras no superará los 3 m, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 1 m.

2. Normas de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, larga o mixta:

- Vinos tranquilos blancos (todas las variedades de uva) y vinos tranquilos tintos (variedades cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N y pineau d'Aunis N): Las vides se podan con un máximo de doce yemas francas por cepa. Las vides se pueden podar con dos yemas francas suplementarias por cepa, siempre que, en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa sea inferior o igual a doce.
- Vinos tintos tranquilos (variedad grolleau N): Las vides se podan con un máximo de diez yemas francas por cepa. Las vides se pueden podar con dos yemas francas suplementarias por cepa, siempre que, en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa sea inferior o igual a doce.
- Vinos espumosos blancos y rosados (variedades chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N y pineau d'Aunis N): Las vides se podan con un máximo de doce yemas francas por cepa.

Las vides se pueden podar con cuatro yemas francas suplementarias por cepa, siempre que, en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa sea inferior o igual a doce.

3. Normas de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, larga o mixta:

- Vinos espumosos blancos y rosados (variedades cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B y sauvignon B): Las vides se podan con un máximo de catorce yemas francas por cepa.

Las vides se pueden podar con cuatro yemas francas suplementarias por cepa, siempre que, en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa sea inferior o igual a catorce.

4. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

5. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

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

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tranquilos no debe superar el 12,5 %.

Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos blancos y rosados, que hayan sufrido un enriquecimiento presentan un contenido de azúcares fermentables igual o inferior a 5 g/l y un grado alcohólico volumétrico total igual o inferior a 11,6 %.

6. Utilización de trozos de madera

Práctica enológica específica

En el caso de los vinos tranquilos blancos, está prohibida la utilización de trozos de madera.

En el caso de los vinos tintos y de los vinos espumosos, se prohíbe la utilización de trozos de madera, excepto durante la vinificación.

Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos rosados pueden obtenerse a partir de la maceración o el sangrado.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el código rural y de pesca marítima.

7. *Altura de follaje y cultivo en espaldera*

Práctica de cultivo

La altura del follaje en espaldera será, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras. A los efectos, la altura del follaje en espaldera se medirá entre el límite inferior del follaje (fijado, como mínimo, a 0,40 metros sobre el suelo) y el límite superior de recorte (fijado, como mínimo, a 0,20 metros sobre el alambre superior de la espaldera).

Las viñas cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, deberán, además, respetar las normas de cultivo en espaldera siguientes: la parte de las estaquillas que sobresale del suelo tendrá una altura mínima de 1,90 metros, la espaldera constará de cuatro niveles de alambres y el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

5.2. Rendimientos máximos

1. *Vinos tranquilos blancos*

65 hectolitros por hectárea

2. *Vinos tintos tranquilos*

65 hectolitros por hectárea

3. *Vinos espumosos blancos y rosados*

76 hectolitros por hectárea

4. *Indicación «gamay»*

72 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

a) Todas las etapas de la producción de los vinos que puedan optar a las denominaciones de origen controladas «Anjou», «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou» tienen lugar en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2021, de los municipios siguientes:

- departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars), Tourtenay y Val en Vignes (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);
- departamento de Maine y Loira: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire y Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumelière y Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Ingrandes), Jarzé Villages (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye,

Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains y Vaudelnay;

- departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay y Les Trois-Moutiers.

Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

- b) Todas las etapas de la producción de los vinos que puedan optar a la indicación «gamay» tendrán lugar en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2021, de los municipios siguientes:

- departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars) y Val en Vignes (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);

- departamento de Maine y Loira: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire y Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénézé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon y Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoueil), Huillé-Lézigné (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipios de Ingrandes), Jarzé Villages (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon y Varennes-sur-Loire.

Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

7. Variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

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

8.1. *Vinos tranquilos*

La zona geográfica se extiende por dos grandes conjuntos geológicos en los que el viñedo ocupa principalmente las cuencas de los ríos y algunas mesetas: al oeste, el basamento precámbrico-paleozoico está unido al macizo Armoricano; al este, el sustrato mesozoico-cenozoico de la cuenca parisina recubre el antiguo basamento. Esta particularidad geológica marca la diferencia entre la parte occidental de la zona geográfica, caracterizada por la presencia de esquisto, especialmente pizarroso, y conocida localmente como «Anjou noir», y la parte oriental de la zona geográfica, donde destaca la toba calcárea (Saumur), denominada localmente «Anjou blanc».

Asociada históricamente a la antigua provincia de Anjou, la zona geográfica abarca fundamentalmente (a fecha de 2021) la mitad meridional del departamento de Maine y Loira (sesenta y ocho municipios), así como las franjas septentrionales de los departamentos de Deux-Sèvres (once municipios) y Vienne (nueve municipios). En el norte del departamento de Maine-et-Loire subsisten algunos islotes, testimonio de una época en que las viñas se encontraban en todo el departamento.

Los suelos de las parcelas delimitadas para la cosecha de las uvas son el resultado de diferentes formaciones geológicas. A pesar de ser muy diferentes entre sí, en general se trata de suelos pobres y con reservas hídricas moderadas. Se caracterizan también por su buen comportamiento térmico.

La zona geográfica goza de un clima oceánico templado con variaciones de temperatura poco acusadas, debido, en parte, a la relativa proximidad del océano Atlántico y, en parte, a la función de regulación térmica que ejercen el Loira y sus afluentes, pero también debido a la plantación del viñedo en colina. Por no mencionar la suavidad del clima angevino, conocida como «douceur angevine», cuya realidad se comprueba especialmente a lo largo del invierno, la prolongada primavera y el otoño, mientras que en verano son frecuentes los períodos de calor intenso. Las elevaciones con orientación noroeste/sudeste ofrecen protección frente a los vientos del oeste cargados de humedad. Así pues, la zona geográfica, en la que se produce el efecto de foehn debido al mayor relieve de las regiones de Cholet y Mauge, se mantiene al abrigo de la humedad oceánica y cuenta con escasas precipitaciones. En efecto, las precipitaciones anuales son de 585 milímetros, mientras que en la región de Cholet alcanzan casi 800 milímetros.

Ya desde el siglo I d. C. se tiene constancia de la existencia —de forma ininterrumpida— de una región vinícola en Anjou. Es una zona propicia para el cultivo de la vid, como se aprecia en estas líneas de un poema de Apolonio (siglo VI): «No lejos de Bretaña se encuentra una ciudad situada sobre un peñasco, rica en frutos de Ceres y Baco, cuyo nombre, Andégave (Angers), es de origen griego». Si bien el viñedo angevino se desarrolla durante toda la Edad Media, bajo los auspicios de los monasterios a orillas mismas del Loira y en torno a Angers, adquiere su fama principalmente entre los siglos XII y XIII. Gracias a la influencia del reino de Enrique II y Leonor de Aquitania, el «vino de Anjou» empieza a estar presente en las mejores mesas.

A partir del siglo XVI, se observa un notable desarrollo de la producción debido a la llegada de intermediarios neerlandeses en busca de vinos para su país y sus colonias. Tales eran las cantidades que adquirirían los neerlandeses y tan floreciente era el comercio en el siglo XVIII que, para favorecer el transporte, se canaliza el río Layon, que atraviesa la zona geográfica. Sin embargo, el gran renombre de los «vinos de Anjou» suscita la codicia, y se crean entonces numerosos impuestos (droit de cloison, droit de boîte, droit d'appetissement, droit de huitième, droit de passe-debout, etc.) con consecuencias nefastas para el comercio. La devastación causada por las guerras de la Vendée termina de arruinar el viñedo. No obstante, en el siglo XIX se recupera la prosperidad. En 1881, el viñedo abarca una superficie de 45 000 hectáreas, de las que 10 000 subsisten aún en 1893, tras la plaga de la filoxera.

Anjou debe su reputación fundamentalmente a la producción de vinos blancos a partir de la variedad chenin B. Ahora bien, tras la plaga de la filoxera, se produce un auge de las plantaciones de la variedad cabernet franc N y, un poco más tarde, de la variedad cabernet-sauvignon N. La primera etapa de la transformación de la región vinícola angevina tiene lugar a principios del siglo XX, cuando la vinificación se orienta fundamentalmente a la elaboración de «rouget» (denominación local para un vino ligero consumido en bares). La segunda etapa de la transformación se debe a la experiencia adquirida por los productores respecto de la gestión de estas variedades.

8.2. *Vinos tranquilos*

La observación y el análisis de la adecuación óptima entre la variedad y las zonas de plantación, la apreciación del potencial de la cosecha y el control de las técnicas de vinificación llevan al desarrollo de la producción de vinos tintos a partir de la década de los años sesenta del siglo pasado.

La producción de vinos tranquilos con la denominación de origen controlada «Anjou» consta de vinos blancos, rosados y tintos.

Los vinos blancos son generalmente vinos secos, pero en ocasiones pueden contener azúcares fermentables y describirse como «semiseco», «semidulce» o «dulce». Su expresión aromática es generalmente intensa, con aromas florales (espino blanco, lila, tila, verbena, manzanilla, etc.) y notas más afrutadas (cítricos, ciruela, pera, frutos secos, etc.). En boca son redondos y amplios, terminando con una sensación de frescor y delicadeza.

Los vinos tintos presentan una buena estructura tánica. Su expresión aromática es bastante intensa, con notas de frutos rojos. La estructura está presente, pero debe dominar la ligereza. Se trata de vinos delicados que deben consumirse en los tres años siguientes a la cosecha.

Los vinos tintos con la mención «gamay» son frescos, vivos y redondos. Desarrollan aromas característicos, muy a menudo afrutados. Normalmente deben apreciarse en su juventud.

El hecho de tratarse de un viñedo septentrional enclavado en un paisaje particular con una climatología suave y una geología y una edafología originales confiere a los vinos una identidad gustativa que se expresa en su frescura.

La diversidad de situaciones vitícolas, con condiciones geoedafológicas variadas, ha brindado a los productores la posibilidad de encontrar para cada una de las variedades elegidas sus condiciones óptimas de expresión. Gracias a la observación y el análisis del comportamiento de sus vides, los viticultores pueden determinar la implantación adecuada del viñedo. De este modo, si el conjunto angevino permite a la variedad chenin B expresar sus características principales en el vino blanco seco, las laderas soleadas y orientadas al mediodía le permiten expresar la complejidad de un vino con mayor grado de madurez y, si las condiciones meteorológicas del otoño son favorables, puede dar lugar a vinos «semidulces» o «dulces».

Asimismo, mientras que las variedades grolleau N, grolleau gris G o pineau d'Aunis N colonizan las colinas y las llanuras de arena y grava en beneficio de la producción de vinos rosados afrutados, las variedades cabernet franc N y cabernet-sauvignon N aprecian los suelos poco profundos o pardos y con un suministro de agua regulada para la producción de vinos rosados redondos y con buena persistencia aromática, o para la producción de vinos tintos cuya ligera rusticidad se ve afinada por un período corto de crianza, como se establece en el pliego de condiciones.

Por último, la implantación de la variedad gamay N favorece las parcelas con suelos desarrollados sobre las rocas precámbricas en el corazón del «Anjou noir», excluyendo todas las situaciones del «Anjou blanc», tal como demuestra la unidad geográfica definida de manera más específica en el pliego de condiciones para los vinos tintos con la indicación «gamay» en la zona geográfica.

Los conocimientos técnicos de los productores, adquiridos a partir de la experiencia de varias generaciones, se expresan también en la elección de las vías técnicas de elaboración y de las combinaciones de variedades, en función del objetivo de producción y de la añada. La diversidad de la producción es una ventaja para ganar mercados diferentes. No solo a nivel nacional, donde los vinos son especialmente apreciados por los habitantes de la ciudad de Angers y su zona circundante o de las regiones francesas de Bretaña y Normandía, sino también fuera de las fronteras nacionales, los vinos con las denominaciones de origen controladas «Anjou», «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou», contribuyen de forma no despreciable a que el valle del Loira sea la séptima región exportadora de Francia.

8.3. Vinos espumosos

La producción de vinos espumosos se basa en la producción histórica de vinos tranquilos blancos. Desde el siglo XV, los productores observaron que el vino embotellado durante el invierno, y después de una segunda fermentación vinculada a la vuelta del tiempo cálido, burbujeaba conservando al mismo tiempo su aroma delicado. En primer lugar «de aguja», el dominio del segundo proceso de fermentación en botella, bien a partir de azúcares fermentables del mosto parcialmente fermentado, bien por la adición de un licor de tiraje favoreció, a principios del siglo XIX, el desarrollo de la producción de vinos espumosos, beneficiándose de la existencia de grandes bodegas albergadas en la toba calcárea y en cuyo centro los vinos pueden conservarse y criarse a temperaturas bajas y constantes.

Los vinos espumosos se caracterizan por su delicadeza, presente no solo en el desprendimiento de gas, sino también en la expresión aromática y la estructura en boca.

La producción de vinos espumosos se inscribe en el mismo contexto. Los productores han podido constatar que los vinos acondicionados y conservados en bodega podían, al final del invierno, ser objeto de una nueva fermentación. El control empírico de esta «segunda fermentación espontánea» condujo, en primer lugar, a la elaboración de vinos «de aguja», en particular con la variedad chenin B. Esta variedad tardía tiene características, frescura y aromas sutiles que le confieren una especial aptitud para la elaboración de los vinos espumosos. Estas características fueron explotadas desde el principio del siglo XIX, especialmente a instancias de Jean-Baptiste Ackermann, con el dominio de la elaboración mediante «segunda fermentación en botella» de vinos espumosos.

Se presta especial atención a la cosecha. La cosecha garantiza una maduración óptima y un buen equilibrio entre azúcar y acidez, necesario tanto para asegurar su frescura como para una buena formación de espuma y un buen potencial de conservación. Además, la existencia de bodegas subterráneas, en particular en el centro del «Anjou blanc», es un factor positivo para la elaboración de estos vinos, que requieren amplios lugares de almacenamiento y manipulación en condiciones de luminosidad, humedad y temperatura idóneas. Este rigor y estas técnicas se han aplicado a las variedades negras, para una producción más confidencial de vinos espumosos rosados.

Gracias a la experiencia adquirida a lo largo de más de un siglo, los productores de vinos espumosos cuentan actualmente con una técnica perfectamente dominada de composición de los vinos de base. La crianza con lías durante un mínimo de 9 meses contribuye a desarrollar la complejidad de los vinos.

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

API

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos que pueden optar a las denominaciones de origen controladas «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou»; la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos tranquilos que pueden optar a la denominación de origen controlada «Anjou»; y la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos espumosos que pueden optar a la denominación de origen controlada «Anjou», está constituida por el territorio de los municipios siguientes, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- departamento de Indre y Loira: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- departamento de Loira Atlántico: Ancenis-Saint-Géréon (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Ancenis), Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Anetz) y Vallet;
- departamento de Maine y Loira: Orée d'Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-des-Autels) y Saint-Martin-du-Fouilloux.

API indicación «gamay»

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos que pueden optar a la mención «gamay», está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- departamento de Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon y Tourtenay;
- departamento de Indre y Loira: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- departamento de Loira Atlántico: Ancenis-Saint-Géréon (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Anetz) y Vallet;
- departamento de Maine y Loira: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Meigné), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains y Vaudelnay;
- departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay y Les Trois-Moutiers.

Envasado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

Los vinos espumosos se elaboran exclusivamente mediante segunda fermentación en botella.

El plazo de conservación en botella en lías no debe ser inferior a 9 meses.

Los vinos espumosos se elaboran y comercializan en botellas en cuyo interior se ha realizado la formación de espuma, con excepción de los vinos vendidos en botellas de un volumen que no exceda de 37,5 centilitros o superior a 150 centilitros.

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

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

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la denominación geográfica «Val de Loire» según las normas establecidas en el pliego de condiciones.

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

Indicación «gamay»

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

El nombre de la denominación de origen controlada va seguido de la indicación «gamay» para los vinos que cumplan las condiciones especiales establecidas para dicha indicación en el pliego de condiciones.

La indicación «gamay» figura obligatoriamente en las etiquetas después del nombre y la denominación de origen controlada y se indica en caracteres del mismo color y cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura, no deben exceder de dos terceras partes de los caracteres de la denominación de origen controlada.

Esta indicación «gamay» podrá completarse con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) para los vinos que cumplan las condiciones especiales establecidas para esos términos en el pliego de condiciones.

Los vinos con la mención «primeur» o «nouveau» se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.

Vinos tranquilos blancos

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Los vinos tranquilos blancos deben figurar en los documentos comerciales, en los documentos especiales de transporte y en el etiquetado con los términos «semiseco», «semidulce» o «dulce» correspondientes al contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) del vino, tal como se definen en la legislación de la UE. En las etiquetas, dichas menciones se situarán en el mismo campo visual que el nombre de la denominación de origen controlada.

Unidad geográfica menor

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

El etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada puede especificar el nombre de una unidad geográfica menor, siempre que se trate de un lugar registrado y que figure en la declaración de vendimia. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, la mitad de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8
