

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2020/C 115/03)

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

«GAILLAC»

PDO-FR-A0502-AM03

Data della comunicazione: 19.12.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Riferimento al codice geografico ufficiale

Nel capitolo 1, sezione IV, punto 1, lettere a) e b), dopo «Tarn» sono aggiunte le parole «secondo il codice geografico ufficiale del 2019».

La zona geografica fa riferimento alla versione vigente del codice geografico ufficiale pubblicato annualmente dall'INSEE. Il perimetro della zona geografica resta esattamente identico.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

2. Modifica redazionale

Nel capitolo 1, sezione IV, punto 1, lettera b), viene aggiunto il comune «Bellegarde-Marsal» e vengono eliminati i comuni «Bellegarde» e «Marsal».

Questa modifica fa seguito alla fusione dei due comuni ma la zona geografica risulta invariata.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 6.

3. Superficie parcellare delimitata

Nel capitolo 1, sezione IV, punto 2, dopo «6 novembre 2014» sono aggiunte le parole «e del 18-19 giugno 2019».

Questa modifica ha lo scopo di inserire le date di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica 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.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

(1) GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. Circolazione tra depositari autorizzati

Nel capitolo 1, sezione IX, punto 5, la lettera b) riguardante la data della commercializzazione dei vini tra depositari autorizzati è cancellata.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

5. Misura transitoria

Nel capitolo 1, sezione XI, il punto 4 è eliminato.

Questa modifica fa seguito alla soppressione di una misura transitoria scaduta.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

6. Riferimenti INAO

Nel capitolo 3, sezione II, il comune «Montreuil sous-bois» è sostituito dal comune di «Montreuil».

Con questa modifica si tiene conto della variazione del nome del comune.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Gaillac

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità di tipo aromatico

4. Descrizione del vino (dei vini)

Vini bianchi fermi

I vini bianchi fermi hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

Dopo l'arricchimento, non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

Questi vini presentano aromi fruttati e floreali e una moderata acidità. Possono beneficiare della menzione «*primeur*» (vino novello) e in tal caso sono vinificati per essere consumati nei mesi immediatamente successivi alla loro elaborazione.

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)	

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «doux»

I vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «*doux*» (dolci) hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %.

Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 45 g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

Dopo l'arricchimento non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 15 %.

Questi vini sviluppano spesso aromi di mele mature, pere e frutta esotica e hanno un'attitudine all'invecchiamento fino a 5 anni.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «vendanges tardives»

I vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «vendanges tardives» (vendemmia tardiva) hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 17 %.

Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 100 g/L (partite confezionate).

Questi vini sviluppano aromi di frutta secca o candita o profumi di miele. L'equilibrio tra acidità, alcol e untuosità permette a questi vini di evolvere nel tempo verso una maggiore complessità.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini rossi fermi

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

I vini che beneficiano della menzione «primeur» presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

I vini con un titolo alcolometrico volumico naturale ≤ 14 % hanno un tenore di zuccheri fermentescibili $\leq 2,5$ g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

I vini con un titolo alcolometrico volumico naturale > 14 % presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

I vini che beneficiano della menzione «primeur» presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 2 g/L (partite confezionate).

Per le partite di vino destinate a essere commercializzate sfuse o confezionate, il tenore di acido malico è $\leq 0,4$ g/L.

Per le partite vendute sfuse dei vini che possono beneficiare della menzione «primeur», il tenore di acidità volatile è $\leq 10,2$ meq/L.

Dopo l'arricchimento i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

I vini che beneficiano della menzione «primeur» non superano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I vini sono spesso caratterizzati al palato da aromi di frutta rossa e di note speziate. I tannini sono presenti e apportano struttura e rotondità durante l'invecchiamento. Sono vini piacevoli da bere giovani, ma che hanno anche un buon potenziale di invecchiamento.

I vini che beneficiano della menzione «primeur» sono equilibrati e caratterizzati da aromi fruttati che combinano leggerezza e finezza aromatica; sono prodotti esclusivamente con uve Gamay N.

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)	

Vini rosati fermi

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

Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

Dopo l'arricchimento non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

Di colore rosso ciliegia più o meno intenso, i vini rosati regalano aromi fruttati e una piacevole sensazione di freschezza.

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)	

Vini spumanti

I vini spumanti hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

I vini spumanti ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia presentano (dopo la presa di spuma ed eventualmente dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio) un tenore di zuccheri fermentescibili di < 50 g/L.

In caso di arricchimento del mosto, i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I vini spumanti ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia presentano una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza. Questa acidità è accompagnata da note fruttate.

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)	

Vini spumanti che beneficiano della menzione «méthode ancestrale»

I vini spumanti che beneficiano della menzione «méthode ancestrale» (metodo ancestrale) sono vini spumanti di qualità di tipo aromatico.

Si distinguono per la presenza di bollicine e per la schiuma abbondante e sono ricchi di aromi che possono ricordare la mela, tipici del vitigno Mauzac B.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	8
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini spumanti che beneficiano della menzione «doux»

I vini spumanti che beneficiano della menzione «doux» (dolci) hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

Dopo la presa di spuma, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 50 g/L e un tenore di anidride solforosa libera inferiore o uguale a 25 mg/L.

In caso di arricchimento del mosto, i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 14 %.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	25

Le caratteristiche analitiche non indicate seguono la legislazione dell'UE.

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Densità e distanza

Pratica colturale

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro, con una distanza interfilare massima di 2,5 metri.

La distanza tra i ceppi dello stesso filare è superiore o uguale a 0,8 metri.

Per le viti allevate ad alberello, la distanza interfilare massima è di 2,2 metri.

Per le viti coltivate a terrazza, la superficie per ceppo è inferiore o uguale a 2,5 m².

Norme in materia di potatura della vite

Pratica colturale

Le viti sono sottoposte:

- a potatura corta (alberello o cordone di Royat) o a potatura Guyot semplice, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo; o
- a potatura Guyot doppia (detta «tirette») con un massimo di 10 gemme franche per ceppo.

Indipendentemente dalla tecnica di potatura, il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 di Lorenz) è inferiore o uguale a 10.

Irrigazione

Pratica colturale

L'irrigazione può essere autorizzata.

Disposizioni particolari di raccolta

Pratica colturale

I vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*» e i vini spumanti che possono beneficiare della menzione «*méthode ancestrale*» sono ottenuti da uve raccolte a mano.

I vini che possono beneficiare della menzione «*vendanges tardives*» sono prodotti con uve raccolte manualmente mediante cernite successive.

Disposizioni particolari di trasporto del raccolto

Pratica colturale

Durante il trasporto dal vigneto alla cantina, i recipienti per le uve destinate alla produzione dei vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*» e dei vini spumanti che possono beneficiare della menzione «*méthode ancestrale*» possono contenere uva per un'altezza inferiore o uguale a 0,60 metri.

Uso del carbone per uso enologico

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

Arricchimento

Pratica enologica specifica

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

Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del:

- 13 % per i vini bianchi fermi
- 13 % per i vini spumanti (in caso di arricchimento del mosto)
- 13 % per i vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*»
- 13,5 % per i vini rossi e rosati
- 14 % per i vini spumanti che possono beneficiare della menzione «*doux*» (in caso di arricchimento del mosto)
- 15 % per i vini bianchi fermi che possono beneficiare della menzione «*doux*».

b. *Rese massime*

Vini bianchi fermi e vini spumanti

72 ettolitri per ettaro

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «*doux*» e vini spumanti che beneficiano della menzione «*doux*»

54 ettolitri per ettaro

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*»

25 ettolitri per ettaro

Vini rossi e rosati fermi

66 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini bianchi fermi, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti e dei vini bianchi fermi che possono beneficiare della menzione «*vendanges tardives*» sono effettuate nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione dei vini rosati, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini rossi sono effettuate nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairrolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Fer N - Fer Servadou, Brauacol, Mansois, Pinenc

Len de l'El B - Loin de l'Oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N - Shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

8. Descrizione del legame/dei legami

Vini fermi

Oltre a offrire un contesto favorevole alla crescita della vite in primavera, il clima oceanico determina inverni miti che limitano i rischi di forti gelate. L'influenza mediterranea, che si manifesta attraverso il caldo secco in estate e in autunno, favorisce una maturazione regolare e ottimale delle uve con un moderato stress idrico estivo. Il vento di Autan, caldo e secco, generalmente di forte intensità, esercita un'importante funzione durante tutto il ciclo vegetativo della vite, in particolare accelerando la germogliazione, la fioritura e l'invaiaitura. Questo vento può soffiare intensamente all'inizio dell'autunno quando il suo influsso caldo e secco favorisce la maturazione delle uve e limita lo sviluppo delle fitopatie. Da metà settembre, l'alternanza delle notti fresche e spesso umide e delle giornate calde favorisce l'intervento della *Botrytis cinerea* e della «muffa nobile» sulle parcelle non ancora vendemmiate. All'inizio dell'autunno il vento di Autan può essere forte. I grappoli non ancora raccolti subiscono una rapida concentrazione di zuccheri e acidi. Queste uve, giunte a sovraturazione e caratterizzate da concentrazione sulla pianta mediante appassimento naturale grazie al vento di Autan o all'azione della «muffa nobile», sono raccolte mediante cernite manuali successive più tardi rispetto alla raccolta delle uve dei vini bianchi dolci. Queste uve sono all'origine della produzione dei vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*» (vendemmia tardiva).

L'arrivo tardivo dei primi freddi garantisce un corretto processo di lignificazione dei tralci.

In linea con gli usi e la conoscenza dell'ambiente, la superficie parcellare delimitata adeguata a ciascuna unità geografica favorisce i terreni ben drenati che si scaldano facilmente, escludendo le condizioni fredde e gelive e i terreni più fertili.

I vitigni Mauzac B e Mauzac rose Rs, originari della regione di Gaillac, esprimono in queste terre la loro attitudine alla produzione di vini bianchi fermi secchi dando luogo a vini teneri di bassa acidità e dai piacevoli aromi di mela. Sui pendii ben esposti le uve in sovraturazione possono presentare un elevato contenuto zuccherino.

Anche il vitigno Len de l'el B è originario della regione di Gaillac e la sua presenza non è attestata in altre regioni vitivinicole. Apporta finezza e bouquet ai vini bianchi ed è il principale vitigno utilizzato per le vendemmie tardive. Sotto l'azione del vento di Autan o della muffa nobile, le sue uve possono presentare un'elevata concentrazione mediante appassimento naturale in tutte le aree che compongono la zona geografica della denominazione. I vitigni destinati alla produzione dei vini bianchi sono completati dalla varietà Ondenc B; questo vitigno, un tempo ampiamente diffuso nel sud-ovest della Francia, è rimasto soltanto nei vigneti di «Gaillac» per la sua buona attitudine alla concentrazione sulla pianta e il suo sapore gradevole.

Anche per la produzione dei vini rossi e rosati sono privilegiate le varietà originali e locali o regionali, come il vitigno Duras N, probabilmente originario della regione di Gaillac e presente quasi esclusivamente in questa zona vitivinicola, come il vitigno Fer N, originario del sud-ovest della Francia, o come il vitigno Prunelard N, varietà di Gaillac citata dal dottor Guyot nel 1868 e la cui coltivazione, abbandonata nel XX secolo, è stata riabilitata alla fine degli anni 1990.

La ricchezza della zona vitivinicola di «Gaillac» è dovuta alla sua posizione di crocevia climatico e alla varietà delle sue condizioni geopedologiche. Terra di passaggio, la zona geografica è diventata terra di assemblaggio di vitigni originali ed essenzialmente autoctoni, selezionati e conservati nel corso delle generazioni che vantano, in questo contesto naturale, una nicchia ecologica d'elezione. I produttori hanno acquisito la padronanza di questi vitigni attraverso un adeguamento delle loro competenze, soprattutto con metodi di potatura e palizzamento che permettono una buona distribuzione dei grappoli e sono così riusciti a mantenere la cultura della vite.

Le loro competenze si esprimono anche nella padronanza di metodi che permettono di ricavare il meglio dalle uve, adattando o perpetuando le tecniche di vinificazione. Per i vini rossi si è reso necessario un periodo di affinamento dopo la fermentazione per ricavare un vino dagli aromi più complessi, ma soprattutto per ottenere tannini rotondi e setosi, utilizzando in particolare un vitigno originale ma rustico. Per raggiungere questi obiettivi, il disciplinare definisce un periodo minimo di affinamento fino al 1° febbraio dell'anno successivo a quello della raccolta.

I vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*» sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 maggio del secondo anno successivo a quello della vendemmia, di cui almeno 2 mesi di conservazione in bottiglia. Questo lungo periodo di affinamento favorisce l'equilibrio dei vini e contribuisce allo sviluppo della loro complessità aromatica. Per preservare queste caratteristiche e la specificità del prodotto e, di conseguenza, la sua reputazione, il confezionamento di questi vini è effettuato nella zona geografica. I vini che possono beneficiare della menzione «*vendanges tardives*» sono sottoposti a controlli sistematici di tutte le partite di prodotto al termine del periodo di affinamento nella zona geografica.

Vini spumanti

Nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato competenze specifiche per elaborare vini spumanti secondo diverse tecniche di vinificazione. La tecnica detta «*méthode ancestrale*» (metodo ancestrale) si basa sulla gestione del processo di fermentazione in cantina dei vini imbottigliati. Questi vini sono ottenuti esclusivamente da uve Mauzac B e Mauzac rose Rs, vitigni noti per la loro idoneità a una presa di spuma abbondante e per la finezza delle bollicine ottenute. Sui pendii ben esposti, le uve in sovraturazione di queste varietà permettono di produrre vini spumanti bianchi dolci.

Raggiunta la padronanza di questa prima tecnica, i produttori hanno sviluppato il metodo di elaborazione mediante seconda fermentazione in bottiglia contribuendo a far evolvere la produzione verso vini più secchi e rispettando, nella composizione delle loro partite di prodotto, l'originalità del territorio. Infine il lungo affinamento «*sur latte*» (bottiglie in posizione orizzontale) contribuisce a una buona presa di spuma e allo sviluppo della complessità degli aromi fruttati.

Prodotti da oltre 2000 anni, i vini di questa zona vitivinicola sono esportati attraverso il Tarn e la Garonna, come testimoniano tracce di anfore provenienti dal comune di Montans e ritrovate dal sud della Spagna fino al nord della Scozia. Quando i monaci benedettini fondarono l'abbazia di Saint-Michel, selezionarono i luoghi più idonei alla produzione di vino e scavarono una vasta rete di cantine, dimostrando inoltre una notevole competenza nell'organizzare una rete commerciale nel Tarn. Il vino scende i fiumi Tarn e Garonna verso il porto di Bordeaux da dove viene imbarcato per conquistare la Francia e il nord Europa. Nel 1253 Riccardo III d'Inghilterra si fa inviare 20 barili di vino di «Gaillac». La reputazione dei vini di Gaillac cresce nel tempo. Ad esempio, tra il 1306 e il 1307, anni per i quali si sono conservati dati contabili, la zona di Gaillac rappresentava il 40 % dei vini che transitavano per il bacino della Garonna verso Bordeaux per essere esportati.

A partire dagli anni 1980, mentre la superficie totale della zona vitivinicola del Tarn è andata diminuendo, è aumentata la proporzione dei volumi prodotti con la denominazione di origine controllata «Gaillac». La maggior parte della produzione viene venduta in bottiglia. Con il loro dinamismo e le loro competenze i viticoltori di Gaillac alimentano la notorietà e la reputazione dei vini di questa regione vitivinicola.

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

Etichettatura

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest». Questa unità geografica più ampia può essere indicata anche su prospetti e contenitori di qualsiasi tipo.

Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Indicazioni supplementari

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «*méthode ancestrale*» per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere completato con la menzione «*primeur*» per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione.

Il nome della denominazione di origine controllata è integrato dalla menzione «*doux*» per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere completato dalla menzione «*vendanges tardives*» per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione.

I vini che beneficiano della menzione «*primeur*» e i vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*» devono necessariamente essere presentati con l'indicazione dell'annata.

Vini spumanti e vini spumanti che beneficiano della menzione «méthode ancestrale»

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Tutte le operazioni di produzione, dalla vendemmia allo sboccamento o all'eliminazione del deposito, hanno luogo nella zona geografica.

I vini spumanti sono ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia e la durata di conservazione in bottiglia su fecce non può essere inferiore a 9 mesi.

I vini spumanti che beneficiano della menzione «*méthode ancestrale*» sono prodotti mediante fermentazione unica. Questa fermentazione inizia in tino. La presa di spuma è effettuata esclusivamente in bottiglia a partire dal mosto parzialmente fermentato.

La durata della conservazione in bottiglia su fecce non può essere inferiore a 2 mesi.

I vini sono confezionati nella zona geografica tenendo conto del processo di elaborazione con una presa di spuma effettuata in bottiglia.

I vini ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia sono immessi in commercio al termine di un periodo minimo di 9 mesi di conservazione in bottiglia su fecce dopo l'imbottigliamento e non prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello della raccolta.

I vini che beneficiano della menzione «*méthode ancestrale*» sono immessi in commercio al termine di un periodo di 2 mesi di conservazione in bottiglia su fecce.

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «vendanges tardives»

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*» sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 maggio del secondo anno successivo a quello della vendemmia, di cui almeno 2 mesi di conservazione in bottiglia. Questo lungo periodo di affinamento favorisce l'equilibrio dei vini e contribuisce allo sviluppo della loro complessità aromatica.

Sono confezionati nella zona geografica delimitata e sono soggetti a controlli sistematici di tutte le partite al termine del periodo di affinamento. I produttori si pongono, da un lato, l'obiettivo di preservare al massimo le caratteristiche essenziali dei prodotti sottoposti a lunghi periodi di affinamento che necessitano di una perfetta padronanza, e, dall'altro, attraverso i controlli effettuati nella regione di produzione che richiedono una particolare competenza organolettica, di garantire e salvaguardare la qualità e la specificità dei prodotti e, di conseguenza, la reputazione della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274
