

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo**

(2021/C 58/18)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Willamette Valley»

PGI-US-02439

**Data di presentazione della domanda: 17.10.2018**

**1. Nome da registrare**

Willamette Valley

**2. Tipo di indicazione geografica**

IGP

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

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

L'indicazione geografica protetta «Willamette Valley» è riservata ai vini fermi (rossi, rosati e bianchi) e ai vini spumanti di qualità.

I vini «Willamette Valley» sono caratterizzati e identificati dalla tipologia di vitigno: i vini rossi «Willamette Valley», in prevalenza Pinot noir, e i vini bianchi «Willamette Valley», in prevalenza Chardonnay, Pinot gris e Riesling, con le miscele spumanti Pinot noir/Chardonnay, costituiscono la maggior parte della produzione della Willamette Valley.

In quanto vini mediamente corposi prodotti in un clima fresco, che in genere presentano una marcata acidità e intense note di frutti freschi maturi e tannini minerali, i vini «Willamette Valley», in base al vitigno, vantano le caratteristiche descritte di seguito.

*Vini fermi*

*Vini rossi*

I vini rossi «Willamette Valley» sono brillanti, di colore che varia dal rosso moderato al granata, talvolta vicino al porpora intenso e al nero in base al luogo di produzione e all'annata; presentano aromi di frutti rossi e neri freschi, anziché cotti, dalla melagrana, alla fragola, al lampone e alla ciliegia fino alla mora e alla prugna, che si ripropongono direttamente nel sapore; inoltre al naso si riconoscono caratteri floreali rossi e viola, sfumature terrose dall'humus alle foglie di tè, note iodate e ferrose, di spezie da dolci quali il sassofrasso, di cola, minerali e, man mano che invecchiano, i

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

vini assumono un carattere sapido più complesso, con sfumature che ricordano il prosciutto, i funghi, il cuoio e le spezie a base di erbe. Il sapore e la trama al palato sono complessi e articolati con tannini a grana fine di foglie di tè e tabacco alla ciliegia, e un palato medio rotondo e vellutato, che conferisce una struttura elegante e una ricchezza che rispecchiano sia i frutti, sia gli intensi elementi sapidi dei prodotti alimentari percepiti al naso; la struttura al palato può mostrare una serie di tannini, dalla foglia di tè al legno, con una spiccata acidità che solleva il palato e mantiene deciso il sapore per molto tempo, fornendo inoltre la tensione adeguata per proteggere il vino e conferirgli capacità di invecchiamento.

#### Vini rosati

Il colore dei vini rosati «Willamette Valley», intenso e brillante, varia da un grigio rosa molto chiaro fino al granata pallido, e porta con sé sentori di fiori da bianchi a rossi (dal gelsomino alla rosa) e note di frutti freschi, dall'arancia sanguigna alle fragoline di bosco e ai lamponi, sia al naso che al palato; il sapore può essere anche salino e minerale, cremoso al palato, e può lasciare talvolta un tocco di zucchero residuo. La caratteristica spiccata acidità dei vini rosati della Willamette Valley ne rende possibile l'invecchiamento in bottiglia per alcuni anni.

#### Vini bianchi

I vini bianchi «Willamette Valley» sono uniformemente brillanti, con un'acidità accentuata, di colore dal platino al giallo limone pallido e, se la vendemmia è tardiva o i vini sono maturati in botti di quercia, sono di colore da crema a oro. Essi trasmettono la stessa vivacità, o anche maggiore, dei frutti del Pinot noir, ma con diversi tipi di frutti e aromi che variano dagli agrumi, alla frutta a nocciolo (pesca, pera, ecc.) fino agli elementi floreali di fiori bianchi e fiori di frutteto; tutti vantano mineralità e salinità pronunciate (derivanti da pH, acidità e vivaci frutti acidi) al palato, con un nucleo di sapori fruttati freschi e puri, sostenuti dall'elevata acidità, che conferiscono persistenza e promettono longevità. Con l'invecchiamento, i vini presentano note di fiori secchi, marmellate di agrumi, miele e note minerali pronunciate.

#### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	16 %
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7 %
Acidità totale minima	4 g/l tartarica pH = 4 max
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,31 mEq/l (vini rossi) 19,98 mEq/l (vini bianchi e rosati)
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150 mg/l 40 mg/l anidride solforosa libera

#### Vini spumanti di qualità

I vini spumanti di qualità della Willamette Valley sono vini sia bianchi che rosati, prodotti con Pinot noir, Chardonnay e in alcuni casi anche Pinot meunier. Presentano una spuma da fine a media, raffinata, con cordoni di bollicine perlacee, e aromi fruttati espressivi, puliti, dal taglio acido, sapori di frutta a nocciolo quasi matura e vivaci note agrumate. I vini spumanti di qualità bianchi sono di color platino, brillanti e trasparenti, con aromi di mela o pera e sapore analogo, con note di lime, frutta a nocciolo o minerali. I vini rosati presentano note pronunciate di fragoline di bosco, acidità elevata e nervosa, e aromi complessi di vivaci frutti rossi (mela/prugna). L'invecchiamento in bottiglia per più di dieci anni è una pratica comune. I vini rosati variano da un rosso ciliegia chiaro a un «tocco» di tonalità rosa. Al naso i vini rosati presentano note dal petalo di rosa alla mela rossa fino a punte di prugna e fragola, in base all'assemblaggio e al livello di maturazione dei frutti al momento della vendemmia. Solitamente si rileva una caratteristica componente «speziata». I tipici descrittori aromatici e gustativi possono includere fragoline di bosco e altri piccoli frutti estivi, agrumi quali arancia sanguigna/mandarino, mele/mela selvatica, spezie quali erbe essiccate e zenzero. L'elevata acidità nervosa promette un prolungato invecchiamento in bottiglia di più di dieci anni.

Gli aromi dei vini spumanti di tipo «Brut» prodotti con Chardonnay, Pinot noir e Pinot meunier possono variare dai fiori bianchi ai gusci d'ostrica del litorale oceanico fino alla mela/pera e al pompelmo bianco. Il sapore varia in base alla percentuale di varietà di uva utilizzata e al luogo di coltivazione dei frutti. Sono presenti note di fiori dal bianco delicato al rosa, speziate dalla vaniglia allo zenzero e alle erbe essiccate, mentre le note fruttate comprendono mele verdi, gialle e rosse, mele selvatiche, frutti di bosco aciduli, pere simili a quelle dell'Anjou, pompelmi bianchi, carambole e mandarini. L'acidità è vivace, intensa, mentre il finale può essere abbastanza persistente ed esprimere note di frutti maturi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14 %
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7 %
Acidità totale minima	5 g/l tartarica pH = 4 max
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	<=23,31 mEq/l
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150 mg/l 30 mg/l anidride solforosa libera

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

Nessuna.

### b. Rese massime

Pinot noir e altri vini rossi: 7 850 kg/ha (45 hl/ha);

Chardonnay: 10 100 kg/ha (60 hl/ha);

altri vini bianchi: 12 330 kg/ha (70 hl/ha);

Vini spumanti di qualità: 15 700 kg/ha (90 hl/ha).

## 6. Zona geografica delimitata

La zona vitivinicola americana (*American Viticultural Area*) Willamette Valley è descritta nello specifico quale approvata e registrata nella normativa del *Tax and Trade Bureau* degli Stati Uniti, come da sintesi che segue.

§9.90 Willamette Valley.

Confini. La zona vitivinicola della Willamette Valley è situata nella parte nord-occidentale dell'Oregon ed è delimitata a nord dal fiume Columbia, a ovest dalla Catena costiera, a sud dei monti di Calapooya e a est dalla Catena delle Cascate e si estende per circa 5200 miglia quadrate (3,3 milioni di acri).

I confini esatti della zona vitivinicola sulla base delle indicazioni e dei punti di riferimento presenti sulle mappe approvate, sono i seguenti: dal punto di inizio all'intersezione della linea di confine fra le contee di Columbia e di Multnomah e del confine fra lo Stato dell'Oregon e lo Stato di Washington;

a ovest, lungo la linea di confine fra le contee di Columbia e di Multnomah per 8,5 miglia fino all'intersezione con la linea di confine fra le contee di Washington e di Multnomah;

a sud, lungo la linea di confine con la contea di Washington per 5 miglia fino all'intersezione con l'isoipsa di 1000 piedi;

a nord-ovest (15 miglia in direzione nord-ovest), lungo l'isoipsa di 1000 piedi fino alla sua intersezione con la strada statale 47, 0,5 miglia a nord di «Tophill»;

in seguito, in direzione ovest dalla strada statale 47 per un quarto di miglio verso l'isoipsa di 1000 piedi, proseguendo a sud e poi a sud-ovest lungo l'isoipsa di 1000 piedi fino all'intersezione con la Siuslaw National Forest (un punto situato all'incirca a 43 miglia a sud e a 26 miglia a ovest di «Tophill»), un miglio a nord della strada statale 22;

in direzione sud per 6,5 miglia verso l'isoipsa di 1000 piedi sulla linea di confine fra le contee di Lincoln e di Polk;

proseguendo lungo l'isoipsa di 1000 piedi (per circa 23 miglia) a est, a sud e poi a ovest, verso un punto in cui la linea di confine della contea di Polk si interseca con la linea di confine fra le contee di Lincoln e di Benton;

a sud, lungo la linea di confine fra le contee di Lincoln e di Benton, per 11 miglia fino all'intersezione con il confine della Siuslaw National Forest;

a est, lungo il confine della Siuslaw National Forest per sei miglia, e poi a sud, lungo il confine della Siuslaw National Forest verso la strada statale 34 e l'isoipsa di 1000 piedi;

a sud, lungo l'isoipsa di 1000 piedi fino all'intersezione con il confine comunale T17S/T18S (31 miglia a sud-ovest e un miglio a ovest della strada statale 126);

a est, lungo il confine comunale T17S/T18S per 4,5 miglia fino al confine comunale R6W/R7W, a sud, lungo tale confine per 2,5 miglia verso l'isoipsa di 1000 piedi;

a nord-est, poi a sud-est lungo l'isoipsa di 1000 piedi per circa 12 miglia fino all'intersezione con il confine comunale R5W/R6W;

a sud, lungo il confine comunale R5W/R6W per circa 0,25 miglia fino all'intersezione con l'isoipsa di 1000 piedi;

tendenzialmente a sud-est, lungo la sinuosa isoipsa di 1000 piedi, attraversando l'area di Letz Creek, fino a un punto sull'isoipsa di 1000 piedi situato in direzione nord rispetto all'intersezione fra Siuslaw River Road e Fire Road;

a sud, proseguendo diritto per circa 0,55 miglia, attraversando il fiume Siuslaw e l'intersezione fra Siuslaw River Road e Fire Road, fino all'isoipsa di 1000 piedi;

tendenzialmente a sud-est, lungo la sinuosa isoipsa di 1000 piedi, attraversando l'area di Roseburg, Oregon, fino all'intersezione dell'isoipsa di 1000 piedi con la linea di confine fra le contee di Lane e di Douglas;

a est, lungo la linea di confine fra le contee di Lane e di Douglas, per circa 3,8 miglia fino all'intersezione con l'isoipsa di 1000 piedi appena a est del South

Fork del fiume Siuslaw; tendenzialmente a nord, poi a nord-est lungo l'isoipsa di 1000 piedi attorno a Spencer Butte, poi tendenzialmente a sud fino a un punto lungo la linea di confine fra le contee di Lane e di Douglas, 0,5 miglia a nord della strada statale 99;

a sud, lungo la linea di confine fra le contee di Lane e Douglas, per 1,25 miglia fino all'isoipsa di 1000 piedi;

seguendo l'isoipsa di 1000 piedi attorno alle valli di Little River, Mosby Creek, Sharps Creek e Lost Creek, fino all'intersezione con il confine comunale R1W/R1E e la strada statale 58;

a nord lungo il confine comunale R1W/R1E, per sei miglia, fino all'intersezione con l'isoipsa di 1000 piedi appena a nord di Little Fall Creek;

proseguendo lungo l'isoipsa di 1000 piedi attorno a Hills Creek, salendo fino al pendio meridionale della valle del fiume McKenzie verso il Ben and Kay Dorris State Park, attraversando e scendendo dal pendio settentrionale attorno a Camp Creek, al fiume Mohawk e ai suoi affluenti, al fiume Calapooia (tre miglia a sud-est della città di Dollar) fino a un punto in cui Wiley Creek interseca il confine comunale R1E/R1W circa un miglio a sud del confine comunale T14S/T13S;

a nord lungo il confine comunale R1E/R1W per 7,5 miglia fino al confine comunale T12S/T13S a Cedar Creek;

a ovest lungo il confine comunale T12S/T13S per quattro miglia fino all'isoipsa di 1000 piedi;

proseguendo perlopiù in direzione nord lungo l'isoipsa di 1000 piedi attorno a Crabtree Creek, Thomas Creek, il fiume North Santiam (fino all'intersezione con Sevenmile Creek), e il fiume Little North Santiam fino all'intersezione dell'isoipsa di 1000 piedi con il confine comunale R1E/R2E (a circa un miglio a nord della strada statale 22);

a nord lungo il confine comunale R1E/R2E (attraverso una piccola parte del parco nazionale Silver Falls) per 14 miglia fino al confine comunale T6S/T7S;

a est lungo il confine comunale T6S/T7S per sei miglia fino al confine comunale R2E/R3E;

a nord lungo il confine comunale R2E/R3E per sei miglia fino al confine comunale T5S/T6S;

in direzione nord-est per 8,5 miglia fino all'intersezione fra i confini comunali T4S/T5S e R4E/R3E;

a est lungo il confine comunale T4S/T5S per sei miglia fino al confine comunale R4E/R5E;

a nord lungo il confine comunale R4E/R5E per sei miglia fino al confine comunale T3S/T4S;

a est lungo il confine comunale T3S/T4S per sei miglia fino al confine comunale R5E/R6E;

a nord lungo il confine comunale R5E/R6E per 10,5 miglia fino a un punto in cui interseca il confine della Mount Hood National Forest (circa tre miglia a nord della strada statale 26);

a ovest per quattro miglia e a nord per un miglio lungo il confine forestale fino all'isoipsa di 1000 piedi (appena a nord del fiume Bull Run);

a nord lungo l'isoipsa di 1000 piedi, nella contea di Multnomah, fino all'intersezione con il confine comunale R4E/R5E;

in direzione nord per circa tre miglia fino al confine fra lo Stato dell'Oregon e lo Stato di Washington; e

a ovest e poi a nord, per 34 miglia, lungo il confine fra lo Stato dell'Oregon e lo Stato di Washington fino al punto di inizio.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

I vini fermi e i vini spumanti di qualità «Willamette Valley» sono prodotti con le varietà di uve seguenti: Pinot noir, Pinot gris, Chardonnay, Riesling, Pinot blanc, Syrah, Cabernet sauvignon, Gamay noir, Pinot meunier.

Vengono utilizzate, in misura minore, anche altre varietà: Arneis, Albarino, Auxerrois, Cabernet Franc, Chenin blanc, Dolcetto, Gewurztraminer, Gruner veltliner, Merlot, Muller-Thurgau, Sangiovese, Sauvignon blanc, Tempranillo, Viognier, Zinfandel.

## 8. Descrizione del legame/dei legami

Come in ogni impresa di successo che si guadagna una buona reputazione, il legame con l'alta qualità è complesso e non scontato: sebbene i fattori naturali associati alla posizione della Willamette Valley siano probabilmente i più importanti, con gli effetti del clima, della geografia e dell'annata che influiscono in modo significativo sulla qualità finale del vino, occorre riconoscere anche il peso di quei fattori umani che sistematizzano e rendono coerenti i processi di viticoltura, vinificazione e commercializzazione, dando vita all'affidabilità, al controllo e alla fama dei vini della regione.

Terreni e geologia: nella Willamette Valley, i vini di alta qualità tipici della zona sono elaborati a partire dalle varietà di uva prodotte in un clima fresco sopra specificate, coltivate in vigneti situati quasi esclusivamente su colline con terreni di origine vulcanica e/o sedimentaria spinti dalla forza tettonica verso l'alto dal fondovalle, con altitudini comprese fra 61 e 305 metri (200 e 1000 piedi), con loess (limo eolico) in cima ad alcune delle colline. I terreni collinari forniscono adeguata profondità per le radici e ritenzione idrica, forniscono alla vite nutrienti in quantità non eccessiva (incentivando così una crescita agevole e rigogliosa più che le necessarie priorità di produzione dei frutti messe in evidenza) e un buon drenaggio del suolo e dell'aria grazie ai suoli friabili e riducono la possibilità di gelate e la pressione causata dalle fitopatie (ad esempio l'oidio). I terreni collinari sono di tre tipi (vulcanici, sedimentari e loessici di origine glaciale) e trasmettono aromi, sapori, mineralità e caratteristiche vegetative uniche e prevedibili alle viti e ai vini da esse prodotti (ad esempio, per quanto riguarda il Pinot noir, i terreni vulcanici conferiscono frutti rossi freschi e intensi sia nell'aroma che nel sapore — dal lampone, alla ciliegia Bing, all'amarena — con una struttura tannica moderatamente fine, morbida, e un colore scarico); i terreni sedimentari conferiscono un colore più scuro, di frutta da rossa a nera, che aroma e sapore — dall'amarena, fino alla mora, al ribes nero, al mirtillo americano — con note di funghi, spezie da dolci, caffè e confettura di frutta nera e tannini da moderati a elevati; i suoli di loess conferiscono un colore più chiaro (dalla fragola al lampone alla ciliegia da torte) e una minore struttura, con bassa tannicità e freschezza. Mantengono un'acidità da moderata a elevata e possono essere invecchiati.

Geografia: le caratteristiche organolettiche considerate uniche della Willamette Valley, specialmente per il Pinot noir, comprendono la brillantezza e gli elementi di frutta fresca, nonché l'acidità fornita dal clima fresco e protetto; caratteristiche variabili di frutti da rossi a neri, nonché livelli variabili di fenoli o tannini strutturali associati al tipo di terreno, all'altitudine e alla geografia; e una vasta gamma di impronte stilistiche apportate dall'evoluzione delle visioni dei vinificatori in relazione alla personalità del Pinot noir.

Il clima fresco mitigato da grandi masse d'acqua come l'Oceano Pacifico consente alla temperatura giornaliera di oscillare tra giornate calde e notti molto fresche, dovute al vento che dall'oceano soffia nell'entroterra, rinfrescando la Willamette Valley fino a 30-40 °F (16,5-22 °C) di notte. Ciò ha effetto sulla respirazione delle piante, permette loro di raffreddarsi, e mantiene l'acidità caratteristica dei vini «Willamette Valley».

La pendenza dovuta ai 244 metri (800 piedi) di dislivello offre anche varie condizioni di maturazione per le diverse esigenze delle varietà di uva, nonché una maggiore versatilità di adattamento ai cambiamenti climatici, con luoghi più caldi alle basse altitudini e più freddi ad altitudini elevate, conferendo al vino caratteristiche più mature e morbide alle

altitudini più basse e note fruttate fresche più vivaci e una maggiore acidità alle altitudini più alte. Ulteriore raffinatezza è data dall'orientamento sulle colline, con esposizione a sud, est od ovest per rivolgersi al sole, un vero beneficio all'inizio della storia della regione, quando le temperature erano più fredde e si cercava di esporre i vigneti a sud per ottenere una maturazione perfetta.

Per quanto importante sia l'orientamento sui fianchi delle colline per la maturazione, le risorse idriche, i sapori e l'acidità, la caratteristica fondamentale dei vini «Willamette Valley» è riconducibile alla forma a conca della valle, che contribuisce alle condizioni climatiche generalmente fresche di questa valle, protetta a est dalla Catena delle Cascade e a ovest dalla Catena costiera pacifica, evitando che da una parte il clima, caldo, secco e continentale e dall'altra il clima fresco e umido perturbino la stagione vegetativa. In tale regione protetta dal clima veramente fresco si raggiunge la completa maturazione, mantenendo al contempo l'acidità delle fresche stagioni vegetative e di maturazione. I vini di alta qualità caratterizzati da finezza, slancio e integrità strutturale necessitano di tale acidità per rendere i vini «Willamette Valley» eccellenti come accompagnamento durante i pasti, nel breve e medio termine, e conferisce loro anche un potenziale di invecchiamento.

Influenze geografiche generali per i vini fermi e i vini spumanti di qualità: la Willamette Valley si trova a cavallo del 45° parallelo nord. A questa latitudine, i cambi di altitudine influiscono notevolmente sulla flora e la fauna della zona. Nei vigneti, cambi di altitudine di soli 60 metri possono ritardare la maturazione di 10-14 giorni. La fioritura della vite si verifica in media durante la terza settimana di giugno (solstizio d'estate) e spesso ha avuto luogo in luglio (4 settimane dopo il solstizio). Questa latitudine e la vicinanza al freddo Oceano Pacifico rendono variabili le condizioni meteorologiche della stagione vegetativa, ma anche della stagione della vendemmia. Infatti le condizioni climatiche che si registrano nella Willamette Valley sono eccezionalmente variabili se paragonate a quelle di tutte le altre regioni vitivinicole della costa occidentale degli Stati Uniti. Inoltre la durata della luce diurna e la variabilità quotidiana sono sufficientemente rilevanti da comportare una risposta fisiologica dovuta al fotoperiodo da parte delle piante decidue, comprese le viti. La quantità di calore e il fotoperiodo della Willamette Valley pone limiti alle zone in cui può aver luogo una maturazione regolare. Ad esempio, pochi vigneti riescono a dare risultati positivi al di sopra dei 240 metri, o se sono situati in punti in cui le precipitazioni medie annue superano i 1300 mm, o se sono esposti a nord. Inoltre i vigneti che registrano costantemente una buona qualità sono situati sui pendii collinari che favoriscono l'irraggiamento delle foglie della vite e a riscaldare il terreno in primavera. In questa regione vitivinicola le varietà abituate clima caldo, come il Cabernet Sauvignon, non maturano regolarmente. Infatti si tratta di una delle pochissime zone vitivinicole a clima freddo che le viti è state coltivate prima sui pendii collinari e NON nel fondovalle più freddo.

Fattori umani e opzioni stilistiche: la Willamette Valley è situata all'estremo settentrionale della zona in cui è possibile far maturare regolarmente varietà da clima freddo importanti per la produzione di vini fermi o di vini spumanti di qualità (ad esempio Pinot noir, Pinot meunier e Chardonnay). È questa specificità geografica che presenta caratteristiche interessanti e uniche per i vini fermi e i vini spumanti di qualità, con opzioni fondamentali per le abilità stilistiche dei vinificatori. Con una data di fioritura che in media coincide con il solstizio d'estate, le uve per i vini spumanti di qualità tendono a maturare da metà a fine settembre e le uve per i vini fermi da fine settembre a metà ottobre. L'ubicazione collinare consente inversioni termiche calde nelle prime ore serali, permettendo alle viti di respirare prima delle temperature estive fredde della notte o del primo mattino. Oltre alle macrodifferenze geografiche fra i vigneti, l'ubicazione collinare consente altresì al vinificatore di vendemmiare su varie esposizioni e a varie altitudini in modo da migliorare ulteriormente le diverse espressioni gustative del frutto e da adattarsi alle caratteristiche di ogni singola stagione vegetativa.

A questo estremo settentrionale, possono verificarsi variazioni di sapore in seguito a piccoli cambiamenti nel vigneto dovuti a cloni, portainnesti, sesto d'impianto, esposizione, altitudine e persino al lavoro dell'agricoltore. Le differenze fra vigneti adiacenti possono produrre una varietà stilistica nei vini spumanti di qualità e nei vini fermi.

Per i vini spumanti di qualità, le uve della Willamette Valley maturano acquisendo un sapore complesso, di frutti maturi, senza perdere l'elevata acidità naturale. Il frutto può essere raccolto al culmine della maturazione man mano che l'altitudine aumenta. Quando le viti sono coltivate al limite della maturazione regolare, si ottengono sapori fruttati complessi e deliziosi. I vini spumanti ottenuti da Pinot noir e Chardonnay si producono nella Willamette Valley sin dall'inizio degli anni Ottanta. Ad oggi vi sono più di 100 produttori di vini spumanti metodo tradizionale e la produzione continua a crescere sia in numero di produttori che in volume.

Con sapore di frutti maturi, elevata acidità naturale e basso tenore alcolico, le uve vendemmiate a metà settembre producono vini spumanti e fermi complessi, di qualità e longevi. Grazie alla sua elevata latitudine nord, alla vicinanza a un oceano freddo, ai vigneti su pendii in zone a scarse precipitazioni, al fotoperiodo dinamico e all'incapacità di far maturare con successo varietà di uva di climi più caldi, la Willamette Valley presenta uno stile «nuovo» e originale per i vini nordamericani.

In sintesi, anche se la giustificazione primaria dell'indicazione geografica si basa su fattori naturali, che rendono la regione unica ed eccezionale, gli attributi secondari della Willamette Valley che, oltre alle caratteristiche fisiche, sostengono tale distinzione, sono i fattori umani: un'attenzione eccezionale, la collaborazione, il rigore tecnico e la ricerca, nonché approcci organizzativi che hanno suscitato interesse e promosso relazioni internazionali, tra cui una cooperazione a livello settoriale come il primo International Cool Climate Symposium nel 1984 e l'apprezzata International Pinot Noir Celebration, che da 34 anni accoglie tutti i produttori di Pinot noir del mondo. La stretta collaborazione e la qualità costantemente alta dei prodotti hanno un seguito e contribuiscono alla reputazione generale della regione.

Altre varietà crescono qui con successo per ragioni analoghe a quelle del Pinot noir, ma è soprattutto al Pinot noir che si deve la notorietà di questa zona. La stampa, il mondo accademico, i colleghi e i consumatori conoscono i vini «Willamette Valley» sulla base del Pinot noir, sia fermo che spumante. I riconoscimenti arrivano ampiamente e a livello internazionale: ad esempio, il vino vincitore del World Wine Awards Platinum Best of Show di Decanter, due anni fa, proveniva dalla Willamette Valley; Robert Parker, Jr. ha dichiarato che «l'Oregon, finalmente, sfrutta il suo vasto potenziale»; Isaac Asimov, del New York Times, afferma che «la Willamette Valley è un luogo in cui gli ideali di finezza e grazia del Pinot noir possono essere costantemente soddisfatti».

#### 9. Ulteriori condizioni essenziali

Praticamente tutti i vini «Willamette Valley» hanno una denominazione varietale e devono essere prodotti con almeno il 90 % della varietà in questione, ai sensi delle leggi e dei regolamenti dello Stato dell'Oregon (regolamento amministrativo dell'Oregon (OAR) n. 845 - Commissione per il controllo degli alcolici dell'Oregon (OLCC)).

L'origine del vino deve essere precisa e le zone vitivinicole americane (*American Viticultural Area - AVA*) possono essere indicate solo sulle etichette delle bottiglie in cui almeno il 95 % di contenuto proviene da detta AVA.

Tutti i vini «Willamette Valley» devono essere vinificati e preparati per l'imbottigliamento in Oregon, un requisito per salvaguardare la qualità e l'origine dell'uva, in virtù del presupposto secondo cui è importante trattare accuratamente tali vini delicati e favorire le attività di collaborazione volte alla finitura del vino nel luogo in cui le uve sono state coltivate. Se su un'etichetta è riportata la dicitura «Willamette Valley AVA» come indicazione di origine, la normativa federale di etichettatura [Codice dei regolamenti federali (CFR), titolo 27 §4.25 lettera e), numero 3), punto iv)] pone come requisito che il vino sia interamente finito in Oregon. L'Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) statunitense ha definito nella legislazione il vino «interamente finito» come un vino «pronto per essere imbottigliato, salvo il trattamento di cantina e l'assemblaggio che non comportano una variazione di classe e di tipo».

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://willamettewines.com/wp-content/uploads/2020/03/2020-02-GUIDELINES-FOR-PROTECTED-GEOGRAPHICAL-INDICATION-Willamette-Valley.091718.add-092519.100819.030520.pdf>.

---