C/2024/1496

14.2.2024

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/1496)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady ([1]) (EU) č. 1308/2013 do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano“

PDO-IT-A1137-AM02

Datum podání žádosti: 9.2.2017

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. *Změna názvu označení*

Popis: název označení byl změněn z „Riviera del Garda Bresciano“ na „Riviera del Garda Classico“.

Důvodem k této změně je záměr výrobců sloučit tři CHOP se stejnou oblastí produkce a stejnými druhy produktů do jednoho CHOP: „Riviera del Garda Classico“. Tři současná CHOP jsou: „Riviera del Garda Bresciano“, „Garda Classico“, což je podoblast CHOP „Garda“, a CHOP „Valtènesi“.

Podoblast „Classico“ stávajícího CHOP „Garda“ přesně odpovídá CHOP „Riviera del Garda Bresciano“, a to jak z hlediska oblasti produkce, tak z hlediska historických a přírodních faktorů. Nahrazení označení „Bresciano“ označením „Classico“ proto uznává a potvrzuje historický charakter původního CHOP „Riviera del Garda Bresciano“. CHOP „Valtènesi“ je malá zeměpisná oblast. Nyní je považována za „podoblast“ nového CHOP Riviera del Garda Classico.

Tato změna se týká celé specifikace produktu a celého jednotného dokumentu v každém případě, kdy je použit název označení.

2.2. *Přidání podoblasti „Valtènesi“*

Popis: tato změna se týká článku 1 specifikace produktu se začleněním přílohy 1.

Důvodem k této změně je přání producentů, aby existovalo jediné CHOP „Riviera del Garda Classico“, které by zahrnovalo tři stávající CHOP „Riviera del Garda Bresciano“, podoblast „Garda Classico“ CHOP „Garda“ a CHOP „Valtènesi“.

Tato změna znamená, že CHOP Valtènesi je nyní spravováno jako menší zeměpisná jednotka v souladu s článkem 55 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 (dříve článek 67 nařízení (ES) č. 607/2009) a je součástí CHOP, v jehož případě má být podána žádost o zrušení.

Tato změna se týká článku 1 specifikace produktu a následujících bodů jednotného dokumentu: 4. „Popis vína (vín)“; 6. „Zeměpisná oblast“; 8. „Popis souvislosti (souvislostí)“ a 9. „Další podmínky“.

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.3. *Změny v kombinaci odrůd révy vinné*

Popis: u vín druhu „Bianco“ (bílá) změna spočívá ve snížení podílu odrůdy Riesling (Riesling Renano a/nebo Riesling Italico) z 60 na 50 %.

Změna je nutná, neboť z obchodních a vinařských důvodů musí mít výrobci možnost míchat hrozny odrůdy Riesling s větším podílem odrůd, které dozrávají a rozvíjejí své aroma dříve, jako je např. Incrocio Manzoni 6.013 a Chardonnay.

Dalším důvodem k této změně je skutečnost, že odráží reakci producentů vína na komerční poptávku po bílých vínech, která jsou vhodná též ke konzumaci během roku a mají vyváženější harmonickou chuť, která by mohla uspokojit potřeby mladšího spotřebitelského trhu.

Popis: u vín druhu „Rosso“ (červená) a „Rosato“ (růžová) změna znamená revizi kombinace odrůd révy vinné následujícím způsobem: Groppello, minimálně 30 % a maximálně 70 % ve směsi se třemi doplňkovými hrozny: Marzemino, Barbera a Sangiovese.

Tato změna je nutná, aby se sladily podmínky pro tři původní CHOP, pokud jde o minimální procentní podíl místní odrůdy Groppello a tři doplňkové odrůdy, kterými jsou, dle pořadí, Marzemino, Barbera a Sangiovese, a to použitím formulace vycházející z agronomie, která umožňuje „dynamické“ vyvažování různých odrůd podle různých půdních vlastností, expozice vinic a dalších technických požadavků na výrobu vín.

Tyto změny se týkají článku 2 specifikace produktu a bodu 7 „Hlavní moštové odrůdy“ jednotného dokumentu.

2.4. *Odstranění nesouvisejících informací v popisu oblasti produkce*

Změna se týká popisu oblasti produkce a odstranění odstavce, který odkazoval na dřívější vnitrostátní ustanovení: Článek 10 prezidentského výnosu č. 930 ze dne 12. července 1963 o zařazení vinic do oblasti produkce. Toto ustanovení bylo nahrazeno platnými předpisy.

Tato změna se týká článku 3 „Oblast produkce“ specifikace produktu a bodu 6 „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu.

2.5. *Zvýšený počet vinic na hektar*

Popis: změna se týká změny minimálního počtu vinic na hektar z 3 500 na 4 000.

Tato změna představuje opatření ke zlepšení kvality hroznů. Je v souladu se stávajícím opatřením společné organizace trhu v rámci plánu restrukturalizace a přeměny vinic pro region Lombardie.

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu: „Pravidla pro pěstování vinné révy“.

2.6. *Zvýšený výnos hroznů na hektar*

Popis: změna se týká zvýšení hektarového výnosu hroznů z 11 na 12 tun pro všechny druhy vína uvedené ve specifikaci: „Bianco“, „Rosso“ a také jednoodrůdové Groppello, „Rosato“ a „Spumante“ (šumivé).

Za touto změnou stojí dva hlavní zemědělské faktory: zvýšená minimální hustota výsadby a větší produkční kapacita některých nových klonů různých odrůd révy vinné.

Tato změna se týká článku 4 „Pravidla pro pěstování vína“ specifikace produktu a bodu 5 „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

2.7. *Snížení minimálního přirozeného obsahu alkoholu v hroznech v % objemových*

Popis: změna se týká snížení minimálního přirozeného obsahu alkoholu v hroznech při sklizni u vín „Rosso“ a „Rosato“ z 11 % na 10,5 %. U vín s označením „Rosso Superiore“ snížení činí 11,5 % až 11 %.

Změna je nutná také s ohledem na velké množství agronomických faktorů souvisejících se změnami klimatu, v jejichž důsledku je nezbytné, aby bylo možné plánovat sklizně mnohem dříve než v tradičních termínech, a to jak z důvodu kvality kyselinových složek, tak z výrobních důvodů, neboť vína jsou pak jemnější a svěžejší, zvláště v případě vína „Rosato“.

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu: „Pravidla pro pěstování vinné révy“.

2.8. *Zvýšení procentuální hodnoty výnosu hroznů/vína*

Popis: změna se týká zvýšení výnosu hroznů/vína z 68 % na 70 %.

Jedná se o změnu menšího rozsahu. Díky technologickému vylepšení vinařského vybavení a zdokonaleným technikám výroby vína při chladném počasí je možné získat mošt vyšší kvality. Optimální výtěžnost hroznů po zpracování tak činí 70 %.

Tato změna se týká článku 5 „Pravidla pro pěstování vína“ specifikace produktu a bodu 5 „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

2.9. *Ustanovení o používání označení „Riserva“ pro vína z podoblasti „Valtènesi“*

Popis: u červených vín z podoblasti Valtènesi bylo zavedeno označení „Riserva“.

Důvodem k této změně je skutečnost, že označení „Riserva“ je důležité pro zatřídění tichých červených vín z podoblasti Valtènesi podle vlastností, které umožňují, aby mohla déle zrát po dobu alespoň 24 měsíců, případně v dřevěných nádobách.

Tato změna se týká článků 1 a 5 specifikace produktu a následujících bodů jednotného dokumentu: 8. „Popis souvislosti (souvislostí)“ a 9. „Další podmínky“.

2.10. *Odstranění druhu „Rosso Novello“*

Popis: změna spočívá v odstranění druhu červeného vína s označením „Novello“.

Důvodem změny je skutečnost, že pro výrobce již není tento druh vína komerčně rentabilní.

Tato změna se týká článku 6 „Vlastnosti vín při spotřebě“ specifikace produktu a bodu 4 „Popis vína“ jednotného dokumentu.

2.11. *Aktualizace fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností*

Popis: byly aktualizovány organoleptické vlastnosti všech druhů, na které se specifikace vztahuje. Chuť se pohybuje od suché po středně suchou u tichých vín a od přírodně tvrdé po středně suchou u šumivých vín. U vín z podoblasti „Valtènesi“ byl zvýšen minimální extrakt: 16 až 17 gramů na litr u druhu „Chiaretto“ a 22 až 24 gramů na litr u červených vín.

Důvody: přizpůsobení organoleptickým vlastnostem, tj. chuti pohybující se od suché po středně suchou, znamená, že vína s tímto označením mohou být vyráběna z vyzrálých a dokonce i mírně vysušených hroznů. Vznikají tak měkčí vína, která v letech s příznivými klimatickými podmínkami obsahují často více než 4 gramy zbytkového cukru na litr v okamžiku, kdy jsou připravena k pití. V takových případech je již nelze řadit mezi suchá vína, ale do skupiny suchých až středně suchých vín. Rozhodnutí o zvýšení množství extraktu v případě podoblasti bylo učiněno proto, aby se vína z podoblasti Valtènesi dala odlišit od vín s CHOP Riviera del Garda Classico.

Změna se týká článku 6 „Vlastnosti při spotřebě“ specifikace produktu a oddílu 4 „Popis vín“ jednotného dokumentu.

2.12. *Revize a začlenění pravidel pro označování a obchodní úpravu*

Popis: první změna se týká revize pravidel týkajících se označování a obchodní úpravy stanovených v článku 7 specifikace produktu.

Důvodem k této revizi je potřeba odstranit některá pravidla z výše uvedeného článku 7, neboť se týkala výroby a byla nesprávně zahrnuta do pravidel pro označování. Příslušná pravidla jsou nyní zahrnuta do článku 5.

Kromě toho byla pravidla pro označování a obchodní úpravu doplněna o zvláštní ustanovení týkající se tradičního označení „Chiaretto“ a podoblasti „Valtènesi“. Přesněji:

a) u vín „Rosato“ s CHOP se označení „Chiaretto“ stalo povinným, neboť u těchto vín se používalo tradičně namísto výrazu „Rosato“;

b) u vín „Rosato“ z podoblasti „Valtènesi“ se označení „Chiaretto“ stalo nepovinným, neboť podoblast je součástí nedávného označení, a proto se při označování a v rámci obchodní úpravy vína velmi často používá mezinárodní výraz „rosé“;

c) U vín z podoblasti „Valtènesi“ bylo stanoveno, že jejich název musí na etiketě vždy předcházet názvu CHOP „Riviera del Garda Classico“ a napsán písmeny, která jsou nejméně dvakrát větší než písmena použitá pro označení.

Tyto změny jsou potřebné k tomu, aby výše uvedené druhy vín označované tradičním výrazem „Chiaretto“ a názvem podoblasti „Valtènesi“ mohly být uváděny na trh pod CHOP „Riviera del Garda Classico“.

Tyto změny se týkají článků 5 a 7 specifikace produktu a bodu 8 „Popis souvislosti (souvislostí)“ a bodu 9 „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Riviera del Garda Classico

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *„Riviera del Garda Classico“ „Rosso“*

Barva: rubínově červená, někdy sytá, s postupujícím zráním přechází do granátové.

Vůně: mladé víno může být květinově-ovocné s převládajícími tóny červeného ovoce, které zráním získává kořenité tóny.

Chuť: suchá, aromatická, s charakteristickou jemnou slaností a případnou mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %. Minimální bezcukerný extrakt: 21 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *„Riviera del Garda Classico“ „Rosso Superiore“*

Barva: rubínově červená, někdy s granátovým nádechem.

Vůně: intenzivní, komplexní, s tóny macerovaného a někdy kořeněného červeného ovoce.

Chuť: suchá, sametová, strukturovaná, někdy s mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %. Minimální bezcukerný extrakt: 24 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *„Riviera del Garda Classico“ „Groppello“*

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: vinná, svěží, po červeném ovoci s lehce kořeněnými tóny.

Chuť: suchá, aromatická, s charakteristickou jemnou slaností a někdy s mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 21 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	

Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. *„Riviera del Garda Classico“ „Bianco“*

Barva: slámově žlutá, někdy se světle zeleným nádechem;

Vůně: svěží, jemně harmonická, s možnými květinovými tóny bílých květů, bělomasého ovoce a někdy s nádechem aromatických bylin.

Chuť: suchá až středně suchá, harmonická, sametová.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %. Minimální bezcukerný extrakt: 16 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. *„Riviera del Garda Classico“ „Chiaretto“*

Barva: světle až sytě růžová.

Vůně: rafinovaná, intenzivní, s případnými květinovými a ovocnými tóny růží a drobného červeného ovoce, někdy dokonce i kořeněná.

Chuť: suchá až středně suchá, aromatická, šťavnatá, jemně harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %. Minimální bezcukerný extrakt: 16 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. *„Riviera del Garda Classico“ „Spumante Rosé“*

Pěna: jemná a dlouhotrvající. Barva: růžová různé intenzity.

Vůně: vůně s květinovými a ovocnými tóny bílých květů a citrusových plodů.

Chuť: přírodně tvrdá až středně suchá, svěží, s charakteristickou jemnou slaností, dlouhotrvající, někdy s mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. *„Riviera del Garda Classico“ „Spumante di Qualità Rosé“*

Pěna: jemná a dlouhotrvající. Barva: růžová různé intenzity.

Vůně: pronikavá, rafinovaná, s tóny citrusů a exotického ovoce, někdy s nádechem kvasnic.

Chuť: přírodně tvrdá až po „brut“, svěží, s charakteristickou jemnou slaností, dlouhotrvající, někdy s mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. *„Riviera del Garda Classico“ podoblast „Valtènesi“ „Rosato“*

Barva: světle až intenzivně růžová, s postupujícím zráním se občas vyskytují měděné odstíny.

Vůně: rafinovaná, intenzivní, s případnými květinovými a ovocnými tóny počínaje drobným červeným ovocem až po tóny citrusů a exotického ovoce, někdy kořeněná. Při zrání může víno získat lehké bylinné tóny a tóny čerstvých nebo pražených ořechů.

Chuť: suchá až středně suchá, aromatická, šťavnatá, rafinovaná, vyvážená a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %. Minimální bezcukerný extrakt: 17 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. *„Riviera del Garda Classico“ podoblast „Valtènesi“ „Rosso“ včetně „Riserva“*

Barva: rubínově červená, někdy sytá, s postupujícím zráním se mohou vyskytnout granátové odstíny.

Vůně: květinová a ovocná s jemnými tóny fialek a červeného ovoce, v případě částečného usušení hroznů někdy s tóny připomínající marmeládu. Chuť: suchá až středně suchá,

aromatická, vyznačující se jemnou slaností, vyvážená, strukturovaná, někdy s mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %. Minimální bezcukerný extrakt: 24 gramů na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Příslušná omezení pro výrobu vín;

Vína z podoblasti „Valtènesi“ s označením „Riserva“ musí zrát nejméně dva roky.

U vín z podoblasti „Valtènesi“ se s ohledem na tradiční vinifikační techniku musí uvedení ke spotřebě uskutečnit od 1. září po sklizni v případě vín „Rosso“ a od 14. února po sklizni v případě vín „Rosato“.

b. *Maximální výnosy*

1. „Riviera del Garda Classico“ „Bianco“, „Chiaretto“, „Rosso“, „Groppello“, „Spumante Rosé“, „Spumante di Qualità Rosé“

84 hektolitrů na hektar

2. „Riviera del Garda Classico“ „Rosso Superiore“

77 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast, v níž se vyrábí víno „Riviera del Garda Classico“ DOC, zahrnuje celé území následujících obcí provincie Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze sul Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo a Sirmione.

Podoblast „Valtènesi“

Oblast, ve které se vyrábí vína podoblasti Valtènesi, zahrnuje území následujících obcí provincie Brescia: Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato del Garda, Desenzano del Garda, Pozzelengo a Sirmione.

7. **Hlavní moštová odrůda (odrůdy)**

Barbera N

Chardonnay B

Groppello di Mocasina N – Groppello

Groppello di S. Stefano N – Groppello

Groppello gentile N – Groppello

Manzoni bianco B – Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemino N

Riesling italico B – Riesling

Riesling renano B – Riesling

Sangiovese N – Sangioveto

Tocai friulano B – Tuchì

Trebbiano di Soave B – Turbiana

Verdicchio bianco B – Trebbiano di Lugana B

8. **Popis souvislostí**

8.1. *CHOP „Riviera del Garda Classico“ – pro všechny kategorie (víno, šumivé víno a jakostní šumivé víno)*

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

V oblasti CHOP „Riviera del Garda Classico“ se geologické charakteristiky odvíjejí od jižní a západní části morénových pahorků Gardy. Souvisejí s četnými postupy ledovců, které se střídaly s fázemi doby meziledové, kdy docházelo k vysoké tvorbě půdy, která byla pro tuto oblast typická v období čtvrtohor. Zvláštním rysem zemědělství na východě oblasti CHOP „Riviera del Garda Classico“ jsou „morénové pahorky“, které z velké části tvoří podoblast zvanou „Valtènesi“. Tato oblast začíná v obci Gardone Riviera, navazuje na záliv Salò a pokračuje do obce Desenzano del Garda. V tomto bodě byla oblast rozšířena. Nyní zahrnuje i vyšší úrovně kopců, které tvoří souvislé spojení táhnoucí se na východ a které zahrnuje část území obce Desenzano del Garda a obcí Pozzolengo a Sirmione. Na západě je oblast CHOP vymezena řekou Chiese, která stéká z údolí Valsabbia. Severní hranici označuje park Alto Garda s terasami obce Limone del Garda. Na jihu se nacházející se park Basso Garda, který je rovněž charakteristický oblastmi s „rovinami a jezery“, dokončuje vymezení hranice oblasti s obcí Sirmione.

Co se týče klimatu, je Gardské jezero považováno za nejseverněji položené místo v Evropě, kde panuje středomořské klima. Jedním z významných podrobných údajů jsou vyšší a stabilnější atmosférické teploty v okolí Gardského jezera, což, pokud jde o produkci potravin, odpovídá výživové hodnotě 150 bilionů kalorií ve srovnání s 28 až 58 biliony kalorií generovaných v oblastech kolem ostatních lombardských jezer. Tato cenná schopnost absorbovat teplo je nepřímým důsledkem přirozených zeměpisných charakteristik jezera, včetně: velkého objemu jezerní pánve; hydrografie povodí, poloha, omezený pobřežní rozvoj, stabilita, průhlednost vody a ochrana před studenými severními větry, kterou zajišťují skalnaté svahy obklopující jezero.

8.2. *CHOP „Riviera del Garda Classico“ – pro všechny kategorie (víno, šumivé víno a jakostní šumivé víno)*

Historické a lidské faktory vztahující se k souvislosti

Klíčovým prvkem pro vznik CHOP „Riviera del Garda Classico“ byl lidský faktor a přírodní faktory oblasti. V časech starověkého Říma bylo Gardské jezero známé jako Benacus. Toponymum Benācus Lacus (jezero) je téměř jistě keltského původu, a pochází tedy z doby před římskou nadvládou. Může pocházet z výrazu „bennacus“, což možná souvisí s irským výrazem „bennach“, který znamená „rohatý“, což by odkazovalo na četné skalní ostrohy.

Nejstarší pluh vyrobený člověkem byl objeven v morénových kopcích Gardského jezera, kde lidé pět tisíc let před naším letopočtem znali divokou vinnou révu a pravděpodobně i víno. To znamená, že lidé i víno se v oblasti Gardského jezera vyskytují již od pravěku. K romanizaci oblasti došlo mezi 2. a 1. stoletím př. n. l. V roce 89 př. n. l. udělil oblasti římský konzul Gnaeus Pompeius Strabo latinská práva. O 40 let později se Brescia a Verona staly římskými městy. Jejich území se rozkládalo na západním/severním a východním břehu jezera Benacus, jak se mu tehdy říkalo. V případě podoblasti „Valtènesi“ bylo původní území zeměpisně vymezeno od zálivu Salò po pobřežní obce Moniga del Garda a Padenghe del Garda. V průběhu staletí se podoblast měnila v závislosti na politických osudech sousedních lokalit, kdy nejprve byla pod kontrolou rodu Scaligerů, poté Visconti a následně přešla pod kontrolu Benátské republiky a nakonec se stala součástí Brescie v Italském království. Vinná réva se vždy pěstovala hojně, byť úroveň produkce nebyla vždy významná. Ve druhé polovině 19. století se objevily nákazy, např. padlí v roce 1852 a perenospora v roce 1883. To menší producenty přesvědčilo k tomu, aby zakládali sdružení. V roce 1896 přišel benátský senátor Pompeo Molmenti, bývalý starosta města Moniga del Garda, s nápadem vytvořit vlastní pravidla pro „nové víno“. Vyvinul techniku výroby růžových vín z místní odrůdy Groppello. Postup, který Molmenti vymyslel, se nazývá „výroba vína s dekantací prostřednictvím vytahování zátek“. Spočívala v tom, že se hrozny jemně rozdrtily a nechaly několik hodin macerovat, aby získaly proslulou jemně růžovou barvu. Odtud pochází výraz „víno jedné noci“. Široké rozšíření této vinařské techniky vedlo k tomu, že se v oblasti Gardského jezera v průběhu 20. století rozvinula výhradní výroba růžových vín. Místně se označovaly výrazem „Chiaretto“.

Souhra historických událostí a různých charakteristik, které vínu propůjčuje hrozen Groppello, spolu se zvláštními klimatickými podmínkami Gardského jezera vedly ke vzniku výroby vína v této oblasti. Tato činnost však za svůj úspěch do značné míry vděčí rozvoji odvětví cestovního ruchu a pohostinství, která vzkvétaly od 20. let 20. století. Dnes je toto odvětví pro hospodářskou udržitelnost výroby vína v dané oblasti důležitější než kdykoli předtím. Velká část obchodního úspěchu jeho vín vychází z místních podmínek.

To vysvětluje, jak se staleté know-how ve výrobě růžových a červených vín rozšířilo o zkušenosti nových generací vinařů, kteří přinesli rozsáhlejší a rozmanitější zkušenosti s výrobou vína. Kolem 60. let 20. století, kdy bylo uznáno kontrolované označení původu a specifikace produktu, byla zavedena také bílá a šumivá vína.

8.3. *CHOP „Riviera del Garda Classico" – kategorie „Víno"*

Příčinná souvislost mezi jakostí, vlastnostmi výrobku a zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské faktory.

Červené víno s CHOP „Riviera del Garda Classico", včetně označení „Superiore", „Groppello" a podoblasti „Valtènesi", se vyrábí převážně z hroznů Groppello, jako samostatná odrůda nebo ve směsi s Marzemino, Barbera a Sangiovese.

Víno má živou až sytou rubínově červenou barvu s vinnou, květinovou a ovocnou vůní a dominantními tóny červeného ovoce. V chuti se objevují tóny koření a sušeného ovoce a s postupujícím zráním se rozvíjí příjemná mandlová dochuť.

Tyto charakteristiky jsou spojeny s vlivem a spolupůsobením následujících faktorů:

— přítomnost hroznů odrůdy Groppello, která vínu dodává charakteristickou chuť a vůni „černého pepře" (vlivem molekuly glutathionu), kterou víno v hojném množství obsahuje,

— středomořské klima, které je mírné po celý rok, umožňuje dlouhý vegetační cyklus vinné révy a vytváří ideální prostředí pro pravidelné dozrávání odrůdy Groppello a dalších modrých hroznů,

— morénové půdy s nízkým obsahem organických látek, které se stále vyvíjejí, což umožňuje vyrábět vína, která jsou aromatická a v krátké době připravená k pití.

Růžové víno s CHOP „Riviera del Garda Classico" je „vlajkovým produktem" oblasti. Vyrábí se ze stejných modrých hroznů. Avšak metodou, při níž vzniká víno jemně růžové barvy připomínající „růžové lístky", které voní po květinách a lesních plodech. Víno má pronikavou chuť s dlouhotrvající kyselostí vlivem kyseliny jablečné a je smyslně plné. Tato kombinace chutí dostala přívlastek, který byl pro tato růžová vína speciálně vybrán: „succosi" („šťavnatá").

Růžové víno s CHOP „Riviera del Garda Classico" z podoblasti „Valtènesi" se vyznačuje tendencí k dlouhému zrání. To je způsobeno vyšší úrovní komplexu polyfenolických látek a alkoholu v hroznech při sklizni.

Přirozené rysy klimatu a morénové půdy kopců Riviera spolu se světelnými odrazy od Gardského jezera vytvářejí ideální prostředí pro běžný vývoj odrůdy Groppello a dalších modrých hroznů. Sklízí se v době technologické zralosti, kdy jsou hrozny Groppello ještě dokonale buclatě nafouklé a pevné. Poté se z nich podle staleté tradice vyrábějí růžová vína.

Bílé víno s CHOP „Riviera del Garda Classico" se vyznačuje převahou odrůdy Riesling Renano a dalších bílých odrůd používaných k míchání. Dozrávají dříve a obsahují hojné množství primárních aromatických látek, které se snadno uvolňují.

Toto víno má slámově žlutou nebo tmavě žlutou barvu se zelenavými odstíny. Vůně je pronikavá, s výraznými květinovými tóny a tóny aromatického koření. Tyto tóny se časem, rozvinou do komplexních terciárních aromat. Chuť je místy „ostrá" díky vysoké kyselosti, díky níž je možné také dlouhé zrání. U ročníkových vín je přítomnost brzy dozrávajících a velmi aromatických odrůd vyvažována otevřeností vjemů, pokud jde o aromata a dostupné chutě.

Tyto chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti jsou výsledkem půdních a klimatických podmínek v této převážně kopcovité oblasti. Na vrcholcích kopců se nacházejí půdy, které jsou převážně světlé a bohaté na vápenec a které jsou vhodné pro pěstování odrůdy Riesling. V rovinatějších a úrodnějších oblastech se pěstují jiné bílé odrůdy, které dozrávají dříve a mají silnější primární aroma.

8.4. *CHOP Riviera del Garda Classico – jakostní víno, šumivé víno a jakostní šumivé víno*

Příčinná souvislost mezi jakostí, vlastnostmi výrobku a zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské faktory.

Šumivé růžové víno a jakostní šumivé růžové víno s CHOP „Riviera del Garda Classico“ se vyrábí ze stejných hroznů, z nichž se vyrábí červené a růžové víno.

Tato šumivá růžová vína mají jemnou a lehkou pěnu. Vyznačují se dlouhotrvající kyselostí vlivem kyseliny jablečné a plným tělem a chutěmi a aromaty typickými pro tuto oblast.

Šumivá vína vyráběná Charmatovou metodou jsou charakterizována jako příjemně pitelná vína, která okamžitě uvolňují vůni lesních plodů a červeného ovoce a která se vyznačují rovněž plnou chutí s květinovými a citrusovými tóny. Kvalitní šumivé víno vyrobené tradičním postupem se vyznačuje hlubokou vůní, aromatičností a velmi komplexními chutěmi, které se projeví zejména v případě, kdy se k výrobě šumivého vína použijí modré hrozny. Po dlouhém ležení na kvasničných kalech mají mimořádnou schopnost nabývat intenzivnější vůně a stát se harmoničtějšími.

Tyto vlastnosti jsou dány mírným jezerním klimatem. Neustálé proudění vzduchu umožňuje pomalé zrání, díky čemuž se zachovávají prekurzory aromatických látek nacházející se ve slupkách. Díky technologii vhodné pro výrobu šumivého vína jsou tyto zchutňující látky ve výsledném šumivém víně zachovány.

9. **Další základní podmínky**

Plnění do lahví v oblasti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

U vín s CHOP „Riviera del Garda Classico“, podoblast „Valtènesi“, musí být v souladu s platnými právními předpisy EU stáčení prováděno ve vymezené oblasti produkce CHOP „Riviera del Garda Classico“. Důvodem je zachování kvality a pověsti těchto vín a zajištění účinného provádění kontrol.

Další pravidla pro popis, obchodní úpravu a označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název podoblasti „Valtènesi“ musí být uveden společně s označením „Riviera del Garda Classico“, aniž by byly od sebe odděleny. Název podoblasti musí být napsán písmeny, která jsou nejméně dvakrát tak velká jako písmena použitá pro označení „Riviera del Garda Classico“.

V označení vína z podoblasti „Valtènesi“ není v případě červených vín povoleno uvádět označení „Rosso“.

Při označování vína z podoblasti „Valtènesi“ je použití označení „Chiaretto“ nepovinné.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17140