C/2024/7284

6.12.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7284)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Lessini Durello“ / „Durello Lessini“

PDO-IT-A0447-AM03

Datum obvestila: 10. september 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Črtanje vrste vina „peneče vino, pridelano po klasični metodi“**

Opis črtanje vrste vina, ki je pridelana v peneče vino z uporabo klasične metode pridelave.

Razlogi: ta odločitev sledi obsežni prenovi, ki razlikuje med penečim vinom, pridelanim po italijanski metodi, in penečim vinom, pridelanim po klasični metodi. Ob upoštevanju te prenove je bilo odločeno, da se med peneča vina ne bo več uvrščalo peneče vino, pridelano po klasični metodi, temveč le tisto, ki je pridelano s sekundarnim vrenjem v avtoklavu.

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 5, 6 in 9 specifikacije proizvoda ter oddelka enotnega dokumenta Opis vina in Povezava z geografskim območjem.

2. **Sprememba gojitvenih oblik vinske trte**

Opis poenostavitev gojitvenih oblik vinske trte.

Razlogi: opisi so poenostavljeni, da bi se omogočile sodobnejše gojitvene oblike vinske trte za posodobitve v vinogradništvu po najnovejših inovacijah.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda.

3. **Specifikacija metod vrenja**

Opis črtanje delov, ki se nanašajo na klasično metodo, nadomeščeno z metodo pridelave penečega vina v avtoklavih.

Razlogi: specifikacija je prilagojena metodi pridelave vina, ki vključuje sekundarno vrenje v avtoklavu.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije in oddelek enotnega dokumenta Posebni enološki postopki.

4. **Črtanje kemijskih in organoleptičnih opisov za peneče vino, pridelano po klasični metodi**

Opis črtanje delov, ki se nanašajo na vrste penečega vina po klasični metodi.

Razlogi: specifikacija je prilagojena značilnostim penečih vin, pridelanih s sekundarnim vrenjem v avtoklavih.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije in oddelek enotnega dokumenta Opis vin.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. **Posodobitev povezave z okoljem**

Opis črtanje delov, ki se nanašajo na vrste penečega vina po klasični metodi.

Razlogi: specifikacija je prilagojena značilnostim penečih vin, pridelanih s sekundarnim vrenjem v avtoklavih. Vsebina člena je preoblikovana in prestrukturirana.

Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije vinskih proizvodov**

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

Peneče vino „Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“, pridelano po metodi martinotti ali charmat

KRATEK OPIS

Mehurčki: drobni, obstojni

Barva: svetlo slamnato rumena z zelenkastimi odsevi

Vonj: nežen, značilen in rahlo saden

Okus: od popolnoma suh do izredno suh, zelo suh, suh, polsuh in polsladek

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Metoda martinotti ali charmat za pridelavo penečega vina (z uporabo avtoklavov)

Posebni enološki postopki

Sekundarno vrenje v avtoklavih po metodi martinotti ali charmat v skladu z veljavnimi pravili za pridelavo penečih vin.

5.2 *Največji donosi*

2. Peneče vino „Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“, pridelano po metodi martinotti ali charmat

16 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave vin s kontrolirano označbo porekla „Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“ vključuje:

(a) pokrajino Verona: celotno ozemlje občin Vestenanova in San Giovanni Ilarione ter del ozemlja občin Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago in Badia Calavena;

(b) pokrajino Vicenza: celotno ozemlje občin Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano in Trissino ter del ozemlja občin Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio in Zermeghedo.

7. **Sorte vinske trte**

Durella B

8. **Opis povezave**

Peneče vino „Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“, pridelano po metodi martinotti ali charmat

(a) Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Območje ZOP „Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“ pokriva več kot 30 000 hektarov gričevnatega dela vzhodnega gorovja Lessini, ki leži na meji med pokrajinama Verona in Vicenza.

Za krajino območja, ki je skupna celotnemu gričevju Lessini, so značilne dolge in včasih ozke doline, ki potekajo predvsem v smeri sever–severozahod in jug–jugovzhod, ločujejo pa jih grebeni, razporejeni v ustreznem vzorcu, ki se raztezajo proti jugu, kjer izginejo pod aluvialnimi naplavinami v dolinski ravnini reke Pad. Razlika v nadmorski višini na območju je približno 800 m.

Hidrografski sistem na tem območju je še posebej dobro razvit in ga sestavljajo predvsem reke, ki z območja gorovja Lessini tečejo večinoma proti jugu.

Za podnebje na zadevnem območju je značilna letna količina padavin približno 1 063 mm in povprečne letne temperature približno 13,7 °C.

Čeprav je geologija območja precej kompleksna, je mogoče reči, da na območjih, ki so sedaj namenjena vinogradništvu, zlasti na gričevnatih pobočjih Val d'Alpone in Val di Chiampo vse do doline Agno, prevladujejo ognjeniške in ognjeniško-preperinske bazične kamnine.

Na njej nastala tla so zmerno globoka in imajo fino teksturo, pri čemer je vsebnost bazaltnih kamnin, ki so raztresene po površini, večja globlje v tleh.

Glavna sorta vinske trte tukaj je durella, ki se prideluje skoraj izključno na tem območju. To je današnja potomka sorte durasena, navedene v statutih Costozze iz leta 1290.

To je bela sorta vinske trte, ki obrodi zbit grozd z več prigrozdi. Ime izhaja iz trdote ali čvrstosti lupine in visoke vsebnosti skupnih kislin, ki je značilna za vino, kar omogoča dolg rok trajanja in optimalne rezultate, kadar se uporablja za pridelavo penečega vina.

Ta sorta je zaradi stalnega donosa, dobre odpornosti proti boleznim, osnovne primernosti za uporabo pri pridelavi penečih vin (zaradi vsebnosti kislin) in odlične bujnosti (ki se ujema s precejšnjimi padavinami, značilnimi za vzhodna veronska in vicentinska pobočja) na tem območju našla idealne talne in podnebne razmere za doseganje najboljših kakovostnih rezultatov ter moči in lastnosti, s katerimi lahko premaguje izjemne izzive.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Sedem stoletij vinogradništva na območju Monti Lessini dokazuje, da se je na tem območju visokih gričev, ki se raztezajo čez pokrajini Verona in Vicenza na območju Monti Lessini, vedno namenjalo veliko pozornosti negovanju vinske trte.

V zgodovinskih dokumentih o kmetijstvu na območju Monti Lessini je pogosto poudarjena zveza „terra cum vineis“, tj. zemljišče, ki je v celoti zasajeno z vinsko trto, oziroma vinograd. Med srednjim vekom in zgodnjimi leti 19. stoletja se vinogradništvo in enologija v pokrajinah Verona in Vicenza ter s tem na območjih Alpone in Agno-Chiampo še nista razvila prek osnovnih tehničnih ravni, vzpostavljenih v srednjem veku.

Najboljša vina izvirajo iz grozdja, pridelanega na dobro izpostavljenih tleh ognjeniškega izvora, pri čemer se uporabljajo racionalne tehnike gojenja, povezane z lokalnimi tradicijami.

Sorta durella uspeva pri dobri izpostavljenosti sončni svetlobi. Predvsem pa zahteva dober pretok zraka v vinogradu, česar se vinogradniki zavedajo.

Gojitvene oblike vinske trte so se z leti precej razvile.

Danes sta najpogosteje uporabljeni gojitveni obliki, kjer se goji sorta durella, latnik (enostavni in dvojni) in guyot. V zadnjem času je postala priljubljena tudi gojitvena oblika veronski dvojni latnik z manjšim številom očes in odprtim središčem. Ta gojitvena oblika omogoča večjo izpostavljenost grozdja soncu, boljši pretok zraka in lepšo obarvanost grozdja.

Konzorcij za zaščito vina „Lessini Durello“ (Consorzio di Tutela del Lessini Durello), ustanovljen z ministrskim odlokom z dne 25. junija 1987 (italijanski uradni list št. 6 z dne 9. januarja 1988), ki ga je nacionalno ministrstvo priznalo novembra 2000, je namenjen povečanju prepoznavnosti označb, ki se pridelujejo na tem območju, ter razmer pridelave in socialno-ekonomskih razmer v veronskih in vicentinskih dolinah, ki spadajo na območje pridelave. Pridelovalci vin z označbo so v sodelovanju s konzorcijem izpopolnili tehnike pridelave penečega vina iz grozdja sorte durella z gorovja Lessini, s čimer so mu zagotovili prestižen položaj med penečimi vini Benečije.

(b) Posebnost proizvoda

Grozdi sorte durella so srednje veliki, piramidaste oblike in zbiti z enim ali več prigrozdi; grozdje ima precej debelo, trdo in taninsko lupino.

Peneče vino Durello Spumante je mešanica najmanj 85 % grozdja sorte durella, možni dodatki pa so sorte chardonnay, garganega, pinot bianco in pinot nero. Veliki delež skupnih kislin pomeni, da je mešanica primerna za pridelavo penečega vina.

To vino ima drobne, obstojne mehurčke in je različno intenzivne slamnato rumene barve z zelenkastimi odsevi. Za cvetico so značilni pridihi sadre in jodovih soli, ki nekako poudarijo bolj cvetlične note bezga in gloga. Živahna kislost določa značaj vina v ustih. Še enkrat se čutijo slane note, značilne za to ozemlje. Čeprav vino nima nikoli preveč polnega telesa, se zdi, da okus v ustih, poudarjen z grenkljatim mineralnim pookusom, nikoli ne izzveni. Ravno zaradi teh lastnosti je tako prilagodljiv, bodisi kot aperitiv bodisi kot dodatek bogatejšim jedem z močnimi okusi.

(c) Vzročna povezava med okoljem in proizvodom

Vinogradništvo na območju, ki ga pokriva ZOP „Lessini Durello“, nedvomno temelji na močni povezavi med proizvedenimi vini in tipičnimi lastnostmi ozemlja, tj. med avtohtono sorto vinske trte durella na eni strani in na drugi strani okoljem, ki je še vedno precej neosnaženo in za katerega je značilna popolnoma ohranjena krajina, ki je na svojih najbolj značilnih lokacijah še neokrnjena. Številne bibliografske omembe potrjujejo različno obnašanje te sorte v podobnih ali sorodnih okoljih.

Vinogradništvo na tem območju dokazuje, da je enološki rezultat močno odvisen od popolne sinergije med trto in okoljem. Na eni strani je zemlja, na kateri so zasajene vinske trte, z natančno opredeljenimi in specifičnimi posebnostmi, na drugi strani pa so vinske trte, ki so se zelo natančno prilagodile dejavnikom, kot so temperatura, voda, tla in tehnike vinogradništva. Visoki griči in tla, ki so večinoma bazaltnega izvora, dajejo zelo značilna vina.

Latnik, ki se uporablja za sorto vinske trte durella, je še vedno ena najboljših gojitvenih oblik vinske trte, povezana z zemljo in okoljem, vendar jo je treba dobro upravljati, da se zagotovi stalno visoka kakovost grozdja.

Medtem ko je visoka fiksna vsebnost kislin povezana s posebnostmi sorte vinske trte, so skoraj vse druge značilnosti močno povezane s tlemi in podnebnimi razmerami. Dejansko obstaja zelo močna povezava med ognjeniškimi tlemi in mineralnimi kremenastimi notami, ki bi jih lahko skoraj opisali kot poseben označevalec sorte durella. Druge značilnosti tega vina so opredeljene z nakloni in nadmorsko višino, ki povzročajo razmeroma ekstremna temperaturna nihanja. Ta vina ne bodo nikoli znana po dobri strukturiranosti, vendar je njihov vonj tisti, ki opredeljuje in praktično določa identiteto sorte durella. Vonji bolj ali manj zelenih jabolk se izmenjujejo z bolj kompleksnimi, intenzivnimi vonji mineralnega izvora, kot je kremen, včasih celo z morskimi notami joda in žvepla.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pridelava penečega vina

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od pridelave na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Peneča vina se smejo proizvajati samo na ozemlju dežele Benečije.

Povezava do specifikacije proizvoda

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934