JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

(2023/C 36/05)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„Monti Lessini“

PDO-IT-A0462-AM02

Datum podání žádosti: 23. 9. 2021

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Dobrovolné sdružení na ochranu vín s chráněným označením původu (CHOP).

2. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název roduktu

☒ Druh ýrobků z révy vinné

☒ Souvislost

☐ Omezení ři uvádění na trh

3. **Popis a důvody ke změně**

3.1. ***Zavedení kategorie „jakostní šumivé víno“***

Změna se týká zavedení kategorie „jakostní šumivé víno“, jež zahrnuje verze Riserva a Crémant.

Důvodem této změny je umožnit výrobu druhu výrobku z révy vinné, který se historicky vyráběl v oblasti s označením „Monti Lessini“. Díky moderním vinohradnickým a vinařským technikám se může vyrábět ve specifické a vysoké jakosti, která souvisí se zeměpisným původem vína.

V této souvislosti je třeba zmínit, že tato kategorie vína se v oblasti, k níž se označení vztahuje, již vyráběla, a to až do roku 2011, ale následně byla zařazena pod označení původu „Lessini Durello“ ze stejné oblasti.

Změna je v současné době nutná, aby se vyhovělo novým výrobním a obchodním požadavkům při současném zachování tradice.

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

Hlavním cílem je zvýšení prestiže kategorie „jakostní šumivé víno“ nesoucí CHOP „Monti Lessini“, aby se oblast s tímto šumivým vínem vyráběným z hroznů odrůdy Durella jako hlavní moštové odrůdy více propojila. Tyto hrozny jsou obzvláště vhodné pro výrobu šumivého vína, které zosobňuje specifický potenciál oblasti produkce tohoto CHOP, a to díky jedinečným půdním a klimatickým podmínkám a tradičním vinařským technikám.

Změna se týká následujících částí jednotného dokumentu: „Kategorie výrobků z révy vinné“, Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Maximální výnosy“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

3.2. ***Vložení popisu schválených moštových odrůd u kategorie „jakostní šumivé víno“***

V souladu s platnými právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy byl vložen popis moštových odrůd pro novou kategorii „jakostní šumivé víno“.

Je stanoveno zejména to, že hlavní odrůdou je Durella, která musí v této kategorii tvořit nejméně 85 % produkce. Jako vedlejší odrůdy mohou být použity Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay a Pinot Nero, avšak jejich podíl nesmí překročit 15 %.

Tato změna nepředstavuje žádné změny jednotného dokumentu, neboť odrůdy již byly zahrnuty do jeho oddílu 7, vzhledem k tomu, že povolená škála odrůd je stejná jako u výrobků z révy vinné „Monti Lessini“ v kategorii „Víno“.

3.3. ***Vložení produkčních výnosů a přirozeného obsahu alkoholu podle objemu hroznů u kategorie „jakostní šumivé víno“***

Důvodem této změny je skutečnost, že podle platných právních předpisů EU a vnitrostátních právních předpisů musí být u nové kategorie „jakostní šumivé víno“ uveden maximální výnos hroznů na hektar a jejich přirozený obsah alkoholu.

Tato změna se týká oddílu „Maximální výnosy“ v jednotném dokumentu.

3.4. ***Vložení výjimky z produkce ve vymezené oblasti u kategorie „jakostní šumivé víno“***

Tato změna se týká vložení výjimky týkající se vinifikace u nově zavedené kategorie „jakostní šumivé víno“. V souladu s právními předpisy EU mohou být tyto operace prováděny v kterékoli části území správních jednotek uvedených v oddíle „Vymezená zeměpisná oblast“, jakož i ve vymezené oblasti produkce rozkládající se na území provincií Verona a Vicenza.

Tuto změnu je třeba provést proto, aby někteří producenti mohli pokračovat ve výrobě jakostního šumivého vína mimo vymezenou oblast, jak je vysvětleno výše, a mohli tak využívat podniků třetích stran vybavených vhodnými technologiemi pro výrobu tohoto druhu vína, zejména pokud jde o fázi druhotného kvašení.

Tato změna se týká oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

3.5. ***Vložení pravidel pro vinifikaci u kategorie „jakostní šumivé víno“***

Změna se týká vložení vinařských technik povolených pro výrobu nově zavedené kategorie „jakostní šumivé víno“, jež zahrnuje verze Riserva a Crémant.

Tuto změnu je zapotřebí provést za účelem upřesnění hlavních vinařských technik v nové kategorii „jakostní šumivé víno“, včetně verzí Riserva a Crémant. U každé z těchto verzí jsou uvedeny konkrétní údaje týkající se způsobu přípravy, délky zrání v láhvi a obsahu cukru.

Tato změna se týká oddílu „Zvláštní enologické postupy“.

3.6. ***Vložení popisu analytických a organoleptických vlastností u kategorie „jakostní šumivé víno“, a to i pro verze Riserva a Crémant.***

Změna se týká vložení charakteristik pro nově zavedenou kategorii „jakostní šumivé víno“, která zahrnuje verze Riserva a Crémant.

Důvodem této změny je potřeba začlenit do specifikace produktu informace o kategorii „jakostní šumivé víno“ (zahrnující i verze Riserva a Crémant) s uvedením hlavních referenčních parametrů pro jeho uvolnění ke spotřebě.

Tato změna se týká oddílu: „Popis vína (vín)“.

3.7. ***Vložení popisu souvislosti se zeměpisným prostředím u kategorie „jakostní šumivé víno“***

Změna se týká vložení popisu souvislosti se zeměpisným prostředím u nové kategorie „jakostní šumivé víno“, která zahrnuje verze Riserva a Crémant.

Účelem této změny je prokázat, že kvalitativní požadavky a specifické vlastnosti nově zavedených jakostních šumivých vín jsou v zásadě dány specifickým zeměpisným prostředím, které je tradičně vhodné pro pěstování vína, včetně příslušných přírodních a lidských faktorů. Vložený text poukazuje na to, jak se kombinují typ půdy, nadmořská výška, poloha i lidské zdroje (pěstitelské praktiky, systémy řízení, ruční sklizeň, systémy zpracování), aby měl výsledný produkt jedinečný charakter a nešlo jej napodobit jinde.

Tato změna se týká části jednotného dokumentu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Monti Lessini

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. „Monti Lessini“ Durello

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: slámově žlutá různé intenzity;

— vůně: jemně ovocná a výrazná;

— chuť: suchá, plná, vyznačující se střední suchostí až různými stupni suchosti, chuť je tradičně živá;

— minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,50 % objemových

— minimální množství bezcukerného extraktu: 15,0 g/l.

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	5,5 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)	

2. „Monti Lessini“ Bianco

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: slámově žlutá různé intenzity;

— vůně: příjemná, výrazná;

— chuť: svěží, aromatická a harmonická;

— minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % objemových;

— minimální množství bezcukerného extraktu: 17,0 g/l.

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 v gramech 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)	

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: rubínově červená, případně s tóny granátu;

— vůně: jemná, příjemná, výrazná;

— chuť: suchá, plná s příjemnou hořkostí;

— minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 % objemových;

— minimální množství bezcukerného extraktu: 24,0 g/l.

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 v gramech 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)	

4. „Monti Lessini“ passito

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: zlatožlutá

— vůně: výrazná, intenzivní a ovocná;

— chuť: středně sladká nebo sladká, harmonicky sametová, plná;

— minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 14,50 % objemových;

— minimální množství bezcukerného extraktu: 26,0 g/l.

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)	11,50
Minimální celková kyselost	5,5 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)	

5. Jakostní šumivé víno „Monti Lessini“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— pěna: jemná a přetrvávající

— barva: slámově žlutá různé intenzity;

— vůně: výrazná s jemným náznakem droždí;

— chuť: od přírodně tvrdé či *pas dosé* po extra brut, brut, extra dry, dry a demi-sec;

— minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 % objemových;

— minimální množství bezcukerného extraktu: 15 g/l.

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	5,5 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)	

6. Jakostní šumivé víno „Monti Lessini“ – Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— pěna: jemná, intenzivní;

— barva: od slámově žluté různé intenzity až po zlatožlutou;

— vůně: komplexní, rozvinuté tóny typické pro dlouhé zrání v láhvi;

— chuť: od přírodně tvrdé či *pas dosé* po extra brut, brut, extra dry, dry a demi-sec;

— minimální množství bezcukerného extraktu: 15,00 g/l.

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)	11,50
Minimální celková kyselost	5,5 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. Jakostní šumivé víno „Monti Lessini“ – Crémant

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— pěna: jemná, krémová;

— barva: slámově žlutá různé intenzity, někdy s odlesky mědi;

— vůně: delikátní, jemná s tóny připomínající sekundární kvašení v láhvi;

— chuť: od přírodně tvrdé či *pas dosé* po extra brut, brut, extra dry, dry a demi-sec;

— minimální množství bezcukerného extraktu: 15,00 g/l.

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)	11,50
Minimální celková kyselost	5,5 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)	

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

Klasická metoda výroby šumivého vína

Zvláštní enologický postup

Přirozené druhotné kvašení v láhvi klasickou metodou v souladu s platnými předpisy pro výrobu šumivých vín.

b. *Maximální výnosy*

1. „Monti Lessini“ Durello

16 000 kilogramů hroznů na hektar

2. „Monti Lessini“ Bianco

12 000 kilogramů hroznů na hektar

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

12 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Jakostní šumivé víno „Monti Lessini“

16 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Jakostní šumivé víno „Monti Lessini“ – Riserva

16 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Jakostní šumivé víno „Monti Lessini“ – Crémant

16 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín s kontrolovaným označením původu „Monti Lessini“ zahrnuje:

a) provincii Verona: celé území obcí: Vestenanova, San Giovanni Ilarione a část území obcí: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago a Badia Calavena.

b) provincii Vicenza: celé území obcí Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino a část území obcí Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio a Zermeghedo.

Hranice oblasti jsou vymezeny takto: na východě začíná od hranice s provincií Vicenza v lokalitě Calderina v bodě s nadmořskou výškou 36 m a přes lokality Binello a Momello vede podél silnice do Roncà. Prochází osadou Roncà, kopíruje silnici, která se napojuje na okresní silnici z Monteforte-Montecchia až na hranici katastrálního území Montecchia di Crosara. Vede podél hranice této obce až do bodu s nadmořskou výškou 64 m a poté opět po silnici, která vede opět k okresní silnici nacházející se jižně od vinařského družstva Montecchia di Crosara. Poté krátce pokračuje na sever podél okresní silnice Val d'Alpone až k mostu přes stejnojmenný potok a dále po místní komunikaci vedoucí lokalitami Molino, Castello a San Pietro jižně od obce Montecchia di Corsara. Dále pokračuje až k potoku Rio Albo (nadmořská výška 85 m), který tuto oblast ohraničuje až do nadmořské výšky 406 m jižně od Corgnanu a Tolotti, kde se napojuje na katastrální hranici obce Cazzano di Tramigna. Poté vede podél místní komunikace do obce Marsilio a sleduje geodetické převýšení až po Rio V. Bra a V. Magragna do nadmořské výšky 149 m v lokalitě Caliari. Z lokality Caliari pokračuje na sever podél silnice, která vede do obce Campiano, až do lokality Panizzolo (nadmořská výška 209 m), kde dospěje k potoku Tramigna. Dále vede podél potokuTramigna na sever až po hranici obce Tregnano a poté tuto hranici po krátký úsek kopíruje na západ, kde dojde do lokality Rovere (nadmořská výška 357 m a poté 284 m). Poté vede podél silnice vedoucí do Tregnana, míjí bod s nadmořskou výškou 295 m, kde vstupuje do obce Tregnano, a protíná ji podél hlavní silnice až k bodu s nadmořskou výškou 330 m. Odtud se napojuje na místní komunikaci vedoucí do Marcemigo. Touto vesnicí prochází a vyúsťuje v lokalitě Morini (481 m n. m.), načež pokračuje po okresní silnici do San Mauro di Saline (nadmořská výška 523 m n. m.). Podél okresní silnice směřuje do San Mauro di Saline (nadmořská výška 523 m). Podél okresní silnice do San Mauro di Saline směřuje na sever do lokality Bettola, která je na hranici s obcí Badia Calavena. Z lokality Bettola pokračuje do údolí podél místní komunikace procházející lokalitami Canova, Valle, Antonelli, Riva, Fornari a přechází na území obce Badia Calavena. Z bodu s nadmořskou výškou 451 m vede podél místní komunikace na východ a vystoupá do lokality Colli (nadmořská výška 734 m), kde se setkává s hranicí obce Vestenanova (nadmořská výška 643 m). Nadále po místní komunikaci prochází obcí Castelvero, pokračuje až do obce Vestenavecchia, načež dospěje do centra obce

Vestenanova. Pokračuje podél místní komunikace do lokality Siveri a dospěje k lokalitě Alberomato. Odtud prochází lokalitou Bacchi až k hranici provincie Vicenza. Kopíruje hranici provincie směrem na sever až do nadmořské výšky 474 m a pak vede podél severní hranice obce Chiampo na východ a dále na jih, až po průsečík této hranice s okresní silnicí, která spojuje obec Chiampo s obcí Nogarole Vicentino (nadmořská výška 468 m). Pokračuje podél této silnice přes osadu Nogarole a dále podél silnice, která vede do Selva di Trissino, až do obce Capitello, za bod s nadmořskou výškou 543 m, kde se otáčí doleva a podél pěšiny vede k akvaduktu. Podél pěšiny prochází osadou Prizzi, až se v nadmořské výšce 530 m připojí k silnici do obce Cornedo, která prochází osadami Pellizzari a Duell až po křižovatku s místní komunikací do obcí Caliari, Stella a Ambrosi, pokračuje přes lokalitu Grigio a opět se napojí na okresní silnici do obce Cornedo. V Cornedu se napojuje na státní silnici 246, kterou sleduje téměř až k mostu Nori a pak odbočuje na východ na místní komunikaci, která vede kolem Colombary, Bastianci, Muzzolonu a Milani (547 m n. m.). Odtud pak vede po vozové cestě severovýchodním směrem až do Crestani (532 m n. m.). Kopíruje tak místní komunikaci do osad Mieghi, Milani (nadmořská výška 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe až po rozcestí s místní komunikací Monte di Malo – Monte Magrè, po níž vede do obce Monte Magrè. Odtud vede po silnici do Magrè do výšky 294 m n. m., pokračuje severozápadním směrem do výšky 214 m n. m., vede podél silnice Valfreda až do Ragy (414 m n. m.) a pak pokračuje až k hranici obcí Schio a Torrebelvicino, kterou kopíruje po bod s výškou 216 m n. m. Odtud vede podél potoka Leogra až k mostu na státní silnici 46 a pokračuje po říční cestě až k bodu s nadmořskou výškou 188 m. Dále vede po státní silnici 46 Schio-Vicenza až do lokality Fonte di Castelnovo. Touto lokalitou prochází a poté vede po silnici Costabissara a prochází lokalitami Ca' de Tommasi a Pilastro.

Hranice oblasti pak kopíruje místní komunikaci z obce Costabissara do obce Creazzo, prochází lokalitou S. Valentino, až dosáhne jižní hranice obce Costabissara. Potom se táhne na západ po jižní hranici obce Costabissara až na místo, kde protíná silnici z obce Gamgubliano do obce Sovizzo, přičemž lemuje silnici Valdiezza. Dále vede podél silnice do obce Castelgomberto až po křižovatku se silnicí vedoucí do vesnic Busa, Pilotto a Vallorona po levé straně. U značky pro zastavení se stáčí vlevo, pak se stočí podruhé doleva a pokračuje za křižovatku na Monteschiavi. Na křižovatce do obcí Contrà Vallorona, Rubbo a Spinati míjí silnici vedoucí do těchto vesnic a pokračuje rovně, dokud nedospěje do nízko položené obce Via Vallorona. Pokračuje doprava a kopíruje hřeben hory do Valdimolina. Dále pokračuje podél silnice vedoucí do Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (silnice Cavallaro). Pak vede podél silnice Bastian až ke křižovatce se silnicí z obce Castelgomberto. Pokračuje podél silnice Bernuffi, stáčí se doleva až k osadě Sant'Urbano. Na křižovatce se stáčí doleva a vede podél silnice Sovizzo Alto až ke Casa Cattani, kde se stáčí doprava na silnici Caussa, na jejímž konci se opět stočí doprava na silnici (směrem na Carbonara) až do Bastia Bassa, odkud pokračuje do Campestrini a nakonec vyústí napravo od Villa Cordellina. Poté se stočí doprava a vede až na křižovatku se státní silnicí 246 a pokračuje doleva na silnici Montorsina, přičemž zahrnuje místo, kde se v oblasti nacházejí Romeův a Juliin hrad.

Hranice pak kopíruje silnici směrem k obcím Montecchio Maggiore a Montorso až po most přes říčku Chiampo. Protíná říčku a pokračuje na jih až k silnici Zermeghedo přes Mieli. Od křižovatky via Mieli pokračuje vlevo směrem k Belloccherii a ve vymezené oblasti obepíná obrys kopce až ke křižovatce se silnicí via Perosa. Odtud po cestě Castelleto pokračuje směrem k vesnici Montebello až ke křižovatce se silnicí Mira. Dále se táhne podél silnice vedoucí do obce Selva až ke křižovatce Casa Cavazza a silnici Zermeghedo.

Hranice kopíruje silnici do obce Agugliana a pokračuje směrem k La Guarda. Přibližně 300 metrů od této vesnice se stáčí doleva po pěšině, která ji napojuje na hranici s obcí Gambellara, a pokračuje směrem na sever do bodu s nadmořskou výškou 143 m.

Pak pokračuje podél obecní silnice vedoucí do obce Gambellara, kterou protíná směrem na západ, a dále vede po silnici z obce Gambellara do obce Calderina, kde se napojuje na výchozí bod hranice vymezené oblasti v provincii Verona.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Chardonnay B

Durella B – Durello

Garganega B – Garganego

Pinot Bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Popis souvislostí**

CHPO „Monti Lessini“ (Víno a jakostní šumivé víno)

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

Oblast produkce vín s CHOP „Monti Lessini“ se rozkládá v kopcovité části východního pohoří Lessini rozprostírajícího se na hranici provincií Verona a Vicenza. Geologické podloží oblasti je poměrně složité a mnohotvárné a v oblastech, kde se v současnosti pěstuje víno, převažují vulkanické a vulkanicko-detritické horninové vrstvy. Výsledné půdy jsou bohaté na minerály, vyznačují se střední hloubkou, jemnou strukturou s obsahem čedičových hornin, které se na povrchu vyskytují řídce, avšak hluboko v půdě pak ve větším množství. Minerální profil půdy je příznivý pro procesy kvašení z hroznů Durella, což je bílá odrůda, která je omezena výhradně na tuto oblast.

Oblast CHOP „Monti Lessini“ se vyznačuje mírným klimatem s ročním úhrnem srážek přibližně 1 000 mm, které spadnou převážně na jaře a na podzim, a průměrnými ročními teplotami okolo 13,5 °C.

Fyziografická struktura oblasti, která je společná pro celou oblast Lessini, se vyznačuje dlouhými a místy úzkými údolími, která se většinou rozbíhají severozápadním a jihovýchodním směrem a jsou oddělena odpovídajícím způsobem uspořádanými hřbety, které se táhnou směrem na jih, dokud nezmizí pod naplaveninami Pádské nížiny. Rozdíl v nadmořské výšce v oblasti je přibližně 800 m, což je faktor, který přispívá k výrazným rozdílům mezi denními a nočními teplotami.

Historické a lidské faktory vztahující se k souvislosti

Skutečnost, že vinná réva se v oblasti Monti Lessini pěstuje již sedm století, svědčí o maximální péči, se kterou lidé pěstují vinnou révu v této oblasti, která se vyznačuje vysokými kopci rozkládajícími se mezi provinciemi Verona a Vicenza.

V historických dokumentech o zemědělství v oblasti Monti Lessini je často vyzdvihován výraz „Terra cum vineis“, tj. půda, která je celá osázena vinicemi. Od 19. století vedlo vinohradnictví a vinařství v provinciích používajících toto označení k výraznému nárůstu produkce a ke zvýšení kvality produkovaných vín.

Po tomto nárůstu následovala první opatření na ochranu typických vín a následné založení sdružení, jehož účelem je zastupovat výrobce. První opatření byla vytvořena ministerskou vyhláškou č. 25/06/1987 – úřední věstník č. 6 ze dne 9. ledna 1988 v rámci CHOP „Lessini Durello“, přičemž v roce 2011 byl název označení změněn na „Monti Lessini“ současně s uznáním CHOP „Lessini Durello“. Konsorcium na ochranu „Lessini Durello“ [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], které bylo v listopadu 2000 uznáno italským ministerstvem, usiluje o zvýšení prestiže vín s chráněným označením původu vyráběných v této oblasti, a také o zlepšení výrobních a socioekonomických podmínek v údolích Veronese a Vicentine, která se nacházejí v oblasti, na níž se specifikace produktu vztahuje. Výrobci užívající toto označení zdokonalili ve spolupráci s konsorciem techniku výroby šumivého vína z hroznů Durella, čímž mu zajistili prestižní postavení mezi šumivými víny, která se vyrábějí v benátské oblasti.

Nejlepší plody se pěstují na dobře osluněných půdách sopečného původu za použití inteligentních pěstitelských technik v souladu s místními tradicemi. Odrůdě Durella se daří na slunci, avšak vyžaduje především to, aby ve vinici dobře proudil vzduch.

Systémy vedení vinné révy se v průběhu let vyvíjely v závislosti na sledovaných enologických cílech. V současné době je pro tento typ produkce ideální systém vedení vinné révy na pergole a Guyotova metoda. Pergoly se používají na příkrých svazích, kde je o vinnou révu pečováno převážně ručně. Použití špalírového systému (Espalier) nebo Guyotovy metody se častěji objevuje v přístupnějších oblastech, kde svahy nejsou tak strmé. Tyto systémy vedení vinné révy zajistí, že hrozny dobře dozrávají a zůstávají zdravé. Jsou nejen charakteristickým rysem krajiny, ale přispívají také ke kvalitě vín a stálosti výnosů.

Oblast s chráněným označením původu „Monti Lessini“ je dnes proslulá svou enologickou výtečností, která byla oceněna na vinařských soutěžích v Itálii i jinde ve světě.

Monti Lessini CHOP – kategorie Víno

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

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – Durello mají slámově žlutou barvu různé intenzity, výraznou a jemnou ovocnou vůni a suchou, plnou chuť s různě intenzivními příchutěmi a víno bývá tradičně živé. V aromatu více či méně zelených jablek se střídají výraznější a komplexnější tóny minerálního a křemičitého původu, včetně mořského aromatu jódu a síry.

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – Bianco mají slámově žlutou barvu různé intenzity s charakteristickou příjemnou vůní a svěží, aromatickou a harmonickou chutí.

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – Pinot Nero mají rubínově červenou barvu, někdy s nádechem do granátově červené, jemnou, příjemnou a výraznou vůni a suchou, plnou a příjemně nahořklou chuť.

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – Passito mají zlatožlutou barvu a charakteristickou intenzivní ovocnou vůni. Chuťově jsou středně sladká až sladká, sametová, harmonická a plná.

Oblast Monti Lessini je ideálním prostředím pro produkci řady vín s chráněným označením původu „Monti Lessini“: charakteristické sopečné půdy jsou bohaté na živiny a chladný vánek z pohoří Monti Lessini umožňuje docílit optimálního zrání při zachování potřebné kyselosti hroznů. Tóny minerálního původu jsou specifickým znakem těchto typů vín.

Tradiční systémy vedení vinné révy na pergole nebo ve špalíru, technické odborné znalosti vinařů, staletá tradice a investice do enologických technologií, to vše dohromady dodává vínům velmi komplexní aroma. Vína s CHOP „Monti Lessini“ totiž nejsou výjimečná jen pro svou robustní strukturu. Jsou to právě čichové vlastnosti, které tvoří a v podstatě určují identitu produktu.

CHOP „Monti Lessini“ – kategorie jakostního šumivé víno

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

Jakostní šumivé víno s CHOP „Monti Lessini“ má jemnou a přetrvávající pěnivost. Má slámově žlutou barvu různé intenzity a výraznou vůni s jemným náznakem kvasnic. Obsah cukru se pohybuje od nulového (přírodně tvrdé víno) či pas dosé až po demi-sec.

Jakostní šumivá vína s CHOP „Monti Lessini“ Riserva se vyznačují intenzivními a jemnými bublinkami. Mají slámově žlutou barvu různé intenzity až po zlatožlutou a komplexní vůni s dobře rozvinutými tóny, typickými pro dlouhé zrání v láhvi. Obsah cukru se pohybuje od nulového (přírodně tvrdé víno) či pas dosé až po demi-sec.

Jakostní šumivá vína s CHOP „Monti Lessini“ Crémant mají jemné, sametové bublinky. Mají slámově žlutou barvu různé intenzity až po zlatožlutou a komplexní vůni s dobře rozvinutými tóny, typickými pro dlouhé zrání v láhvi. Obsah cukru se pohybuje od nulového (přírodně tvrdé víno) či pas dosé až po demi-sec.

Mírné podnebí a výrazné rozdíly mezi denními a nočními teplotami, které jsou pro oblast CHOP „Monti Lessini“ typické, přispívají ke vzniku značného množství aromatických prekurzorů, které zlepšují organoleptické vlastnosti a typické tóny hroznů Durella.

Díky obsahu minerálů v půdě a svěží kyselosti odrůdy Durella se víno obzvláště hodí pro výrobu šumivého vína. Zmíněná technika (která se používá jako metoda, díky níž vyniknou nejlepší vlastnosti odrůdy Durella již od jejího prvního zavedení) ve vínu probouzí v závislosti na době zrání výše uvedené typické vlastnosti. Pokud je doba zrání kratší, bude se víno vyznačovat příjemnějšími tóny a vůní zelených jablek a citrusových plodů, vysokým obsahem minerálů a charakteristickou třískovinovou konzistencí, která je u bílých vín jedinečná a díky níž se ve výsledku vytvoří obzvláště jemné bublinky. Delší doba zrání (verze Riserva) tlumí bujnost odrůdy, což vede ke vzniku výraznějších vín s autolytickými tóny, které mají důležitou úlohu při utváření elegantních organoleptických vjemů. Vždy patrné jsou typické mořské tóny, a přestože víno nemá nikdy příliš plnou chuť, vnímané aroma umocněné hořkou minerální dochutí nepřestává přinášet potěšení.

9. **Specifické další požadavky (balení, označování, další požadavky)**

Produkce šumivých vín

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

V souladu s odchylkou stanovenou v čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([2]) mohou být operace výroby jakostních šumivých vín prováděny ve vymezené oblasti produkce a rovněž v provinciích Verona a Vicenza.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17283

([2]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.