ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om en EU-ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(2023/C 36/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Monti Lessini«

PDO-IT-A0462-AM02

Ansøgningsdato: 23.9.2021

1. **Ansøger og legitim interesse**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Frivillig sammenslutning til beskyttelse af de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB).

2. **Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

3. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

3.1. ***Medtagelse af kategorien »mousserende kvalitetsvin«***

Ændringen vedrører medtagelsen af kategorien »mousserende kvalitetsvin«, herunder for typerne Riserva og Crémant.

Formålet med denne ændring er at muliggøre fremstillingen af et vinavlsprodukt, der historisk set er blevet fremstillet i området med betegnelsen »Monti Lessini«. Takket være moderne vindyrknings- og vinfremstillingsteknikker kan den fremstilles efter en særlig og høj kvalitetsstandard, der er knyttet til vinens geografiske oprindelse.

I den forbindelse skal det nævnes, at denne vinkategori allerede blev fremstillet i det område, som betegnelsen dækker, indtil 2011, men efterfølgende blev medtaget under oprindelsesbetegnelsen »Lessini Durello« fra samme område.

Som det er nu, er ændringen nødvendig for at opfylde nye produktions- og handelsmæssige krav, samtidig med at traditionerne fortsat respekteres.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Hovedformålet er at øge synligheden af kategorien »mousserende kvalitetsvin« med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini«, så der er en tættere forbindelse mellem området og denne mousserende vin, der er fremstillet af druer af sorten Durella som den primære sort. Disse druer er særlig velegnede til fremstilling af mousserende vin, som er et udtryk for det særlige potentiale i produktionsområdet for denne BOB med de enestående jordbunds- og klimaforhold og de traditionelle vinfremstillingsteknikker.

Ændringen vedrører følgende punkter i enhedsdokumentet: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Maksimale udbytter« og »Tilknytning til det geografiske område«.

3.2. ***Medtagelse af en beskrivelse af de druesorter, der er godkendt til kategorien »mousserende kvalitetsvin«***

I henhold til gældende EU-lovgivning og national lovgivning er der medtaget en beskrivelse af druesorterne til den nye vinkategori »mousserende kvalitetsvin«.

Det præciseres navnlig, at den primære sort er Durella, som skal udgøre mindst 85 % af produktionen i denne kategori. Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay og Pinot Nero kan anvendes som sekundære sorter, men må ikke udgøre mere end 15 %.

Denne ændring medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet, eftersom sorterne allerede var medtaget i punkt 7 heri, da de godkendte sorter er de samme som for »Monti Lessini«-vinavlsprodukter i kategorien »vin«.

3.3. ***Medtagelse af produktionsudbytter og naturligt alkoholindhold i volumen for druer til kategorien »mousserende kvalitetsvin«***

Årsagen til denne ændring er, at i henhold til gældende EU-lovgivning og national lovgivning skal det maksimale drueudbytte pr. hektar og druernes naturlige alkoholindhold i volumen angives for den nye kategori »mousserende kvalitetsvin«.

Denne ændring vedrører punktet »Maksimale udbytter« i enhedsdokumentet.

3.4. ***Medtagelse af en undtagelse fra kravet om produktion i det afgrænsede område for kategorien »mousserende kvalitetsvin«***

Denne ændring vedrører medtagelsen af en undtagelse med hensyn til vinfremstillingsaktiviteterne for den nyligt medtagne kategori »mousserende kvalitetsvin«. I henhold til EU-lovgivningen kan disse aktiviteter udføres i en hvilken som helst del af de administrative enheders område, der er nævnt i punktet »Afgrænset geografisk område«, samt inden for det afgrænsede produktionsområde, der strækker sig over provinserne Verona og Vicenza.

Denne ændring er nødvendig for at give visse producenter mulighed for at fortsætte deres aktiviteter med at producere mousserende kvalitetsvin uden for det afgrænsede område, som forklaret ovenfor, så de kan gøre brug af tredjepartsbedrifter, der er udstyret med de nødvendige teknologier til fremstilling af denne type vin, navnlig til den sekundære gæring.

Denne ændring vedrører punktet om supplerende betingelser i enhedsdokumentet.

3.5. ***Medtagelse af vinfremstillingsreglerne for kategorien »mousserende kvalitetsvin«***

Ændringen vedrører medtagelsen af de vinfremstillingsteknikker, der er tilladt til fremstilling af den nyligt medtagne kategori »mousserende kvalitetsvin«, som omfatter typerne Riserva og Crémant.

Denne ændring er nødvendig for at præcisere de vigtigste vinfremstillingsteknikker for den nye kategori »mousserende kvalitetsvin«, herunder for typerne Riserva og Crémant. For begge disse typer er der medtaget specifikke oplysninger om fremstillingsmetoden, varigheden af den periode, hvor de lagres på flaske, og sukkerindholdet.

Denne ændring vedrører punktet »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«.

3.6. ***Medtagelse af en beskrivelse af de analytiske og organoleptiske kendetegn for kategorien »mousserende kvalitetsvin«, herunder for typerne Riserva og Crémant***

Ændringen vedrører medtagelsen af kendetegnene for den nyligt medtagne kategori »mousserende kvalitetsvin«, herunder for typerne Riserva og Crémant.

Årsagen til denne ændring er behovet for at medtage oplysninger om kategorien »mousserende kvalitetsvin« (herunder for typerne Riserva og Crémant) i produktspecifikationen med en angivelse af de vigtigste referenceparametre for overgangen til forbrug.

Denne ændring vedrører punktet »Beskrivelse af vinen/vinene«.

3.7. ***Medtagelse af en beskrivelse af tilknytningen til det geografiske område for kategorien »mousserende kvalitetsvin«***

Ændringen vedrører medtagelsen af en beskrivelse af tilknytningen til det geografiske område for den nye kategori »mousserende kvalitetsvin«, som omfatter typerne Riserva og Crémant.

Formålet med denne ændring er at påvise, at de nye mousserende kvalitetsvines kvalitative krav og særlige egenskaber hovedsagelig hænger sammen med det særlige geografiske miljø, som traditionelt set er velegnet til vindyrkning, herunder de respektive naturlige og menneskelige faktorer. Med medtagelsen understreges det, hvordan jordbundstypen, højden over havet, beliggenheden og de menneskelige ressourcer (dyrkningsmetoder, forvaltningssystemer, manuel høst og forarbejdningssystemer) kombineres for at sikre, at det heraf følgende produkt er unikt og ikke kan reproduceres andre steder.

Denne ændring vedrører punktet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Monti Lessini

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. »Monti Lessini« Durello

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— farve: strågul af varierende intensitet

— duft: mildt frugtagtig og karakteristisk

— smag: tør, fyldig, halvtør i varierende grad og med en traditionelt livlig smag

— minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

— minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. »Monti Lessini« Bianco

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— farve: strågul af varierende intensitet

— duft: behagelig og karakteristisk

— smag: frisk, aromatisk og harmonisk

— minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 % vol.

— minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. »Monti Lessini« Pinot Nero

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— farve: rubinrød, evt. med et strejf af granatrød

— duft: delikat, behagelig og karakteristisk

— smag: tør, fyldig og behageligt bitter

— minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,5 % vol.

— minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. »Monti Lessini« Passito

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— farve: gyldengul

— duft: karakteristisk, intens og frugtagtig

— smag: halvsød eller sød, harmonisk fløjlsagtig og fyldig

— minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 14,50 % vol.

— minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,50
Minimalt totalt syreindhold	5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. »Monti Lessini« mousserende kvalitetsvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— skum: fint og langvarigt

— farve: strågul af varierende intensitet

— duft: karakteristisk med et delikat strejf af gær

— smag: fra zero dosage eller pas dosé til extra brut, brut, ekstra tør, tør og halvtør

— minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

— minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. »Monti Lessini« mousserende kvalitetsvin — Riserva

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— skum: fint og intenst

— farve: fra strågul af varierende intensitet til gyldengul

— duft: komplekse, udviklede noter, som er typiske for en lang lagringsperiode på flaske

— smag: fra zero dosage eller pas dosé til extra brut, brut, ekstra tør, tør og halvtør

— minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,50
Minimalt totalt syreindhold	5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. »Monti Lessini« mousserende kvalitetsvin — Crémant

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— skum: fint og cremet

— farve: strågul af varierende intensitet, undertiden med kobbernuancer

— duft: delikat og fin med noter, der leder tankerne hen på den sekundære gæring på flaske

— smag: fra zero dosage eller pas dosé til extra brut, brut, ekstra tør, tør og halvtør

— minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,50
Minimalt totalt syreindhold	5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Den klassiske metode til fremstilling af mousserende vin.

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Naturlig sekundær gæring på flaske ved hjælp af den klassiske metode i henhold til de gældende regler for fremstilling af mousserende vin.

b. *Maksimale udbytter*

1. »Monti Lessini« Durello

16 000 kg druer pr. hektar

2. »Monti Lessini« Bianco

12 000 kg druer pr. hektar

3. »Monti Lessini« Pinot Nero

12 000 kg druer pr. hektar

4. »Monti Lessini« mousserende kvalitetsvin

16 000 kg druer pr. hektar

5. »Monti Lessini« mousserende kvalitetsvin — Riserva

16 000 kg druer pr. hektar

6. »Monti Lessini« mousserende kvalitetsvin — Crémant

16 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« omfatter:

a) provinsen Verona: hele området i kommunerne Vestenanova og San Giovanni Ilarione samt en del af området i kommunerne Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago og Badia Calavena

b) provinsen Vicenza: hele området i kommunerne Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano og Trissino samt en del af området i kommunerne Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio og Zermeghedo.

Området afgrænses som følger: Mod øst startende ved grænsen til provinsen Vicenza i lokaliteten Calderina, som har et højdepunkt på 36 m, følger områdegrænsen vejen, der fører til Roncà og går igennem lokaliteterne Binello og Momello. Den løber igennem landsbyen Roncà og fortsætter ad den vej, der krydser provinsvejen mellem Monteforte og Montecchia, hen til kommunegrænsen for Montecchia di Crosara. Den følger denne kommunegrænse indtil et højdepunkt på 64 m og herefter vejen, som igen fører til provinsvejen syd for vinkooperativet Montecchia di Crosara. Den fortsætter et kort stykke mod nord langs provinsvejen Val d'Alpone hen til broen over åen med samme navn og derefter langs kommunevejen, som fører forbi lokaliteterne Molino, Castello og San Pietro syd for landsbyen Montecchia di Corsara. Derefter fortsætter den hen til åen Rio Albo (et højdepunkt på 85 m), som afgrænser området, og op til en højde på 406 m syd for Corgnan og Tolotti, hvor den rammer kommunegrænsen for Cazzano di Tramigna. Herfra går den langs kommunevejen mod Marsilio og følger den geodætiske højdelinje gennem Rio V. Brà og V. Magragna indtil højdepunktet på 149 m i lokaliteten Caliari. Fra lokaliteten Caliari fortsætter den i nordlig retning langs vejen, som fører til Campiano, og indtil lokaliteten Panizzolo (højde 209 m), hvor den møder åen Tramigna. Her følger den Tramigna i nordlig retning indtil kommunegrænsen for Tregnago og løber så vestpå langs med denne et kort stykke vej, indtil den støder på lokaliteten Rovere (i 357 meters højde og derefter i 284 meters højde). Den går langs vejen, der fører til Tregnago, og passerer højdepunktet på 295 m, hvor den kommer ind i landsbyen Tregnago og krydser den langs hovedvejen indtil højdepunktet på 330 m. Herfra fortsætter den ad kommunevejen til landsbyen Marcemigo, som den krydser, hvorefter den munder ud i lokaliteten Morini (højde 481 m) og derefter følger provinsvejen mod San Mauro di Saline (højde 523 m). Den løber langs med provinsvejen mod San Mauro di Saline (højde 523 m). Den følger provinsvejen mod San Mauro di Saline i nordlig retning indtil lokaliteten Bettola på grænsen til kommunen Badia Calavena. Fra lokaliteten Bettola fortsætter den ned i dalen ad kommunevejen, hvor den passerer igennem lokaliteterne Canovi, Valle, Antonelli, Riva og Fornari og ind i området Badia Calavena. Fra højdepunktet på 451 m følger den kommunevejen mod øst og munder ud i lokaliteten Colli (højde 734 m), hvor den møder grænsen til Vestenanova (højde 643 m). Den fortsætter ad kommunevejen, passerer

igennem landsbyen Castelvero og videre til Vestenavecchia, indtil den rammer Vestenanovas centrum. Den fortsætter til Siveri på kommunevejen og når frem til lokaliteten Alberomato. Herfra passerer den landsbyen Bacchi og støder på grænsen til provinsen Vicenza. Den følger provinsgrænsen i nordlig retning, indtil den når en højde på 474 m over havet, hvor den fortsætter langs den nordlige grænse til kommunen Chiampo i østlig retning og derefter mod syd, indtil denne grænse krydser provinsvejen, der forbinder Chiampo med Nogarole Vicentino (i 468 meters højde over havet). Den fortsætter ad denne vej gennem landsbyen Nogarole og fortsætter langs vejen mod Selva di Trissino indtil Capitello lige efter højdepunktet på 543 m, hvor den drejer til venstre langs den sti, der fører til akvædukten. Den løber langs denne sti igennem Prizzi, indtil den i en højde på 530 m når vejen til Cornedo, som den følger gennem Pellizzari og Duello indtil vejkrydset med kommunevejen, der fører til Caliari, Stella og Ambrosi, hvorefter den passerer igennem landsbyen Grigio, inden den igen rammer provinsvejen til Cornedo. I Cornedo rammer den hovedvej 246, som den følger næsten helt til Ponte dei Nori, inden den drejer mod øst på kommunevejen, der går forbi Colombara, Bastianci, Muzzolon og Milani (højde 547 m). Derfra følger den vejen i nordøstlig retning til Crestani (højde 532 m). Den løber derefter langs kommunevejen, der fører til Mieghi, Milani (højde 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto og Godeghe, indtil den når krydset med kommunevejen mellem Monte di Malo og Monte Magrè, som den følger indtil Monte Magrè. Derfra følger den vejen til Magrè til en højde på 294 m, fortsætter mod nordvest til en højde på 214 m, går langs Valfreda-vejen til Raga (højde 414 m) og fortsætter derefter til kommunegrænsen mellem Schio og Torrebelvicino, som den følger op til højdepunktet på 216 m. Derfra følger den åen Leogra helt hen til broen på hovedvej 46 og fortsætter ad vejen langs åen indtil højdepunktet på 188 m. Den følger så hovedvej 46 mellem Schio og Vicenza indtil lokaliteten Fonte di Castelnovo. Den krydser denne lokalitet og følger så vejen til Costabissara, hvor den går igennem lokaliteterne Ca' de Tommasi og Pilastro.

Områdegrænsen følger derefter kommunevejen fra Costabissara til Creazzo og forbi lokaliteten S. Valentino, indtil den når den sydlige grænse til kommunen Costabissara. Her går den vestpå indtil den sydlige grænse til kommunen Costabissara, og indtil den rammer den vej, som fra Gambugliano fortsætter til Sovizzo langs vejen Strada Provinciale della Valdiezza. Den følger vejen til Castelgomberto, indtil den rammer landsbyerne Busa, Pilotto og Vallorona på venstre side. Ved stopskiltet drejer den til venstre og så til venstre igen, hvorefter den fortsætter forbi krydset til Monteschiavi. Der, hvor vejen deler sig mod Contrà Vallorona, Rubbo og Spinati, forlader den vejen til disse landsbyer og fortsætter lige ud indtil enden af Via Vallorona. Den forsætter til højre og følger foden af bjerget mod Valdimolino. Den fortsætter langs den vej, der fører til Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (Strada Cavallara). Derefter følger den vejen Strada dei Bastian, indtil den krydser den vej, der fører til Castelgomberto. Den fortsætter langs vejen Strada dei Bernuffi og drejer til venstre, indtil den når landsbyen Sant'Urbano. Ved vejkrydset drejer den til venstre og følger vejen mod Sovizzo Alto indtil Casa Cattani, hvor den drejer til højre på Via Caussa. Ved enden af denne vej drejer den igen til højre og følger vejen (mod Carbonara), indtil den når Bastia Bassa, hvor den fortsætter til Campestrini og ender til højre for Villa Cordellina. Herefter drejer den til højre og løber sammen med hovedvej 246, hvor den drejer til venstre på vejen mod Montorsina, hvilket betyder, at området omkring Romeo og Julies slotte er omfattet.

Grænsen følger så vejen mod Montecchio Maggiore og Montorso indtil broen over åen Chiampo. Den krydser åen og fortsætter mod syd langs vejen til Zermeghedo, som den rammer på Via Mieli. Fra krydset på Via Mieli fortsætter den til venstre mod Belloccheria, og det afgrænsede område omfatter foden af bjerget indtil krydset med Via Perosa. Herfra går den mod landsbyen Montebello langs Via Castelletto til krydset med vejen Strada Mira. Dernæst følger den vejen til Selva indtil Casa Cavazza-krydset og vejen til Zermeghedo.

Grænsen følger vejen til Agugliana og fortsætter mod La Guarda. Ca. 300 meter fra denne landsby drejer den til venstre ad en sti, som forbinder den med grænsen til Gambellara, hvor den fortsætter nordpå indtil højdepunktet på 143 m.

Den går så ned ad den mindre vej, som fører til Gambellara, og videre i vestlig retning langs vejen fra Gambellara til Calderina, hvor den på ny rammer udgangspunktet for afgrænsningen i provinsen Verona.

7. **Druesort(er)**

Chardonnay B

Durella B — Durello

Garganega B — Garganego

Pinot Bianco B — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Pinot Nero N — Pinot

Sauvignon B — Sauvignon blanc

8. **Tilknytning til det geografiske område**

»Monti Lessini« BOB (vin og mousserende kvalitetsvin)

Oplysninger om det geografiske område

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« omfatter den bakkede del af de østlige Lessinibjerge, der strækker sig over grænsen mellem provinserne Verona og Vicenza. Områdets geologi er ret kompleks og mangesidet, og det vulkanske og vulkansk-detritiske grundfjeld er dominerende i de områder, der i øjeblikket anvendes til vindyrkning. Som følge heraf er jordbunden rig på mineraler og moderat dyb med en fin tekstur og et indhold af basaltklipper, der er begrænset på overfladen, men findes i højere koncentrationer dybt nede i jorden. Jordbundens mineralprofil bidrager til gæringsprocesserne for mosten, der fremstilles af druer af sorten Durella, som er en hvid druesort, der næsten udelukkende findes i dette område.

Området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« har et mildt og tempereret klima med en årlig nedbørsmængde på ca. 1 000 mm, der hovedsagelig er koncentreret om foråret og efteråret, og en årlig gennemsnitstemperatur på ca. 13,5 °C.

Områdets fysiografiske struktur, som er fælles for hele Lessiniregionen, er kendetegnet ved de lange og undertiden smalle dale, der for det meste løber ud i en nord-nordvestlig og syd-sydøstlig retning, og som er adskilt af højderygge, der ligger i et tilsvarende mønster, og som strækker sig mod syd, indtil de forsvinder under flodaflejringerne på Podalens sletter. Højdeforskellen i området er ca. 800 m, hvilket er en faktor, der bidrager til de betydelige udsving mellem dag- og nattemperaturerne.

Historiske og menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Man har dyrket vin i Monti Lessini-området i syv århundreder, og det understreger kraftigt den omhu, som befolkningen har lagt i at dyrke vinstokkene i dette område med høje bakker, der strækker sig over provinserne Verona og Vicenza.

I historiske dokumenter om landbruget i Monti Lessini-området fremhæver man ofte udtrykket »Terra cum vineis«, dvs. jord, hvor der udelukkende er vinmarker. Fra det 19. århundrede førte vindyrkningen og vinfremstillingen i provinserne med denne betegnelse til en betydelig stigning i produktionen og en højere kvalitet af de producerede vine.

Denne stigning blev efterfulgt af de første foranstaltninger for at beskytte de typiske vine og den efterfølgende oprettelse af sammenslutningen for at repræsentere producenterne. Ved ministerielt dekret nr. 25/06/1987, Gazzetta Ufficiale (Italiens statstidende) nr. 6 af 9. januar 1988, blev betegnelsen først indført under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lessini Durello«, og betegnelsen blev i 2011 ændret til »Monti Lessini«, samtidig med at den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lessini Durello« blev anerkendt. Konsortiet for beskyttelse af »Lessini Durello« [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], som blev anerkendt af det italienske ministerium i november 2000, har til opgave at øge synligheden af de betegnelser, der produceres i området, såvel som de produktionsmæssige og socioøkonomiske forhold i Veronas og Vicenzas dale i det område, som produktspecifikationen dækker. Producenterne af betegnelsen har sammen med konsortiet forbedret den teknik, der anvendes til fremstilling af mousserende vin af Durelladruer, og har dermed givet den en prestigefyldt plads blandt de mousserende vine, der fremstilles i Venedigregionen.

De bedste afgrøder produceres på velekspo neret jord af vulkansk oprindelse og ved hjælp af intelligente dyrkningsmetoder, der er i overensstemmelse med de lokale traditioner. Sorten Durella trives ved god eksponering for sollys, men kræver først og fremmest en god luftgennemstrømning på vinmarkerne.

Opbindings- og beskæringssystemerne for vinstokkene har i årenes løb udviklet sig i overensstemmelse med de ønologiske mål, der forfølges. I dag er de ideelle systemer til denne type produktion pergola- og Guyot-metoden. Der anvendes pergolaer på de stejle bakkeskråninger, hvor vinstokkene for det meste passes med håndkraft. Espalier- eller Guyot-systemer findes oftere i områder, der er mere tilgængelige, og hvor skråningerne ikke er så stejle. Disse opbindings- og beskæringssystemer sikrer, at druerne modner godt og forbliver sunde. De er ikke blot kendetegnende for landskabet, men også for vinenes kvalitet og konsistensen i udbyttet.

Området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« er nu berømt for sin ønologiske ekspertise, som er blevet anerkendt ved vinkonkurrencer i Italien og andre steder i verden.

»Monti Lessini« BOB — kategorien »vin«

Årsagssammenhæng mellem kvalitet, produktets karakteristika og det geografiske miljø og de naturlige og menneskelige faktorer.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« Durello har en strågul farve af varierende intensitet, en karakteristisk og delikat frugtagtig duft og en tør, fyldig smag med varierende aromatisk intensitet. Traditionelt har de også en tendens til at være livlige. De har en duft af skiftevis mere eller mindre grønne æbler samt stærkere og mere komplekse noter af mineralsk oprindelse og flint, herunder en marin duft af jod og svovl.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« Bianco er stråguleaf varierende intensitet med en karakteristisk behagelig duft og en frisk, aromatisk og harmonisk smag.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« Pinot Nero har en rubinrød farve, evt. med et strejf af granatrød, en delikat, behagelig og karakteristisk duft og en tør, fyldig og behageligt bitter smag.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« Passito har en gyldengul farve og en karakteristisk intens og frugtagtig duft. Hvad smagen angår, er de halvsøde til søde, fløjlsagtige, harmoniske og fyldige.

Monti Lessini-området er det ideelle miljø til at fremstille den række vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini«. Den karakteristiske vulkanske jordbund er rig på næringsstoffer, og de kølige briser, der blæser ned fra Monti Lessini-bjergene, gør det muligt at opnå en optimal modning, samtidig med at det nødvendige syreindhold i druerne bevares. De mineralske noter er et særligt kendetegn for disse vintyper.

De traditionelle pergola- og espalieropbindings- og beskæringssystemer, vinavlernes tekniske ekspertise, århundreders traditioner og investeringer i ønologisk teknologi er alle med til at give vine med en meget kompleks duft. Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« er faktisk ikke enestående på grund af deres solide struktur. Det er duftegenskaberne, der giver og definerer produktets identitet i praksis.

»Monti Lessini« BOB — kategorien »mousserende kvalitetsvin«

Årsagssammenhæng mellem kvalitet, produktets karakteristika og det geografiske miljø og de naturlige og menneskelige faktorer.

Mousserende kvalitetsvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« har et fint og holdbart skum. De har en strågul farve af varierende intensitet og en karakteristisk duft med et delikat strejf af gær. Sukkerindholdet varierer fra »tør til halvtør«.

Mousserende kvalitetsvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« Riserva har intense og fine bobler. Farven går fra strågul af varierende intensitet til gyldengul, og vinene har en kompleks duft med veludviklede noter, som er typiske for en lang lagringsperiode på flaske. Sukkerindholdet varierer fra »tør til halvtør«.

Mousserende kvalitetsvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini« Crémant har fine og cremede bobler. Farven går fra strågul af varierende intensitet til gyldengul, og de har en kompleks duft med veludviklede noter, som er typiske for en lang lagringsperiode på flaske. Sukkerindholdet varierer fra zero dosage eller pas dosé til halvtør.

Det tempererede klima og de markante temperaturudsving mellem dag og nat, der er typiske for området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Lessini«, bidrager til, at der dannes et betydeligt antal aromatiske prækursorer, som fremhæver Durelladruernes organoleptiske kendetegn og typiske noter.

Jordbundens mineralindhold kombineret med sorten Durellas friske syreindhold gør vinen særlig velegnet til fremstilling af mousserende vin. Sidstnævnte teknik (som siden betegnelsens første indførelse er blevet anvendt som metode til at få det bedste ud af sorten Durella) får de typiske kendetegn frem, der er nævnt ovenfor, alt efter lagringsperioden. Hvis lagringsperioden er kortere, vil der i højere grad være behagelige noter og en duft af grønne æbler og citrusfrugter, en typisk mineralitet og en karakteristisk tanninkonsistens, som er unik i hvidvine og resulterer i særlig fine bobler. En længere lagringsperiode (vine af typen Riserva) nedtoner sortens sprudlende karakter og giver vine, der er mere udtryksfulde og har autolytiske noter, som spiller en vigtig rolle, når det gælder om at skabe et elegant organoleptisk udtryk. De typiske marine noter gør sig altid gældende, og selv om vinen aldrig er overdrevent fyldig, ophører det behagelige smagsindtryk, som forstærkes af en bitter mineralsk eftersmag, ikke på noget tidspunkt.

9. **Andre specifikke betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Fremstilling af mousserende vine

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til undtagelsen i artikel 5, stk. 1, litra b), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([2]) kan vinfremstillingsaktiviteterne for mousserende kvalitetsvine finde sted i det afgrænsede produktionsområde og ligeledes i provinserne Verona og Vicenza.

Link til produktspecifikationen

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

([2]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.