C/2025/2742

15.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2742)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Vino Nobile di Montepulciano“ PDO-IT-A1308-AM04

Datum oznámení: 17. února 2025.

1. **Název produktu**

„Vino Nobile di Montepulciano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna splňuje definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože nespadá pod definice uvedené v čl. 24 odst. 3 téhož nařízení.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Zahrnutí doplňkových zeměpisných jednotek a označení „Pieve“ (správní jednotka)*

Popis:

Byla doplněna možnost uvést na etiketě označení „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky a příslušné podmínky použití.

Označení „Pieve“ nelze používat vedle termínu „Riserva“.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ve vymezené zeměpisné oblasti CHOP Vino Nobile di Montepulciano je nyní dvanáct doplňkových zeměpisných jednotek, které jsou uvedeny v příloze A specifikace produktu.

Odůvodnění:

Účelem je zvýšit hodnotu CHOP Vino Nobile di Montepulciano a zároveň informovat spotřebitele o specifických vlastnostech hroznů pocházejících z určitých menších zeměpisných oblastí v rámci oblasti produkce. Názvy doplňkových zeměpisných jednotek totiž pocházejí z pozdní doby římské a z někdejších správních jednotek, které charakterizovaly oblast produkce CHOP Vino Nobile di Montepulciano. Tyto zeměpisné jednotky byly určeny na základě historického výzkumu. Nacházejí se v oblasti produkce na správním území obce Montepulciano.

Tato změna se týká článků 1, 2, 4, 5, 6, 7 a 9 specifikace produktu a doplnění přílohy A (seznam dvanácti doplňkových zeměpisných jednotek, které doplňují označení „Pieve“, a jejich hranic). V jednotném dokumentu se změna týká oddílů 4 „Popis vína (vín)“, 5 „Enologické postupy“, 8 „Popis souvislosti (souvislostí)“ a 9 „Další základní podmínky“.

2. *Zařazení zvláštní kombinace odrůd révy vinné pro vína s označením „Pieve“, za kterým následuje příslušná doplňková zeměpisná jednotka*

Popis:

U vín s označením „Pieve“, za nímž následuje příslušná doplňková zeměpisná jednotka, byla zahrnuta tato kombinace odrůd révy vinné: nejméně 85 % použitých hroznů musí být odrůdy Sangiovese, přičemž pro zbývajících 15 % jsou povoleny následující odrůdy: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero a Colorino Nero, přičemž podíl posledně jmenované odrůdy nepřesahuje 5 %.

Odůvodnění:

Tato změna kombinace odrůd pro nový typ vína umožňuje lépe charakterizovat specifické vlastnosti oblasti a zároveň více ocenit odrůdu Sangiovese, která vždy hrála hlavní roli při výrobě jakostního vína v oblasti. Mezinárodní odrůdy jsou vyloučeny, aby se posílila výroba vína Vino Nobile di Montepulciano, které se historicky vyrábělo z odrůdy Sangiovese a směsi místních odrůd.

Změna se týká pouze článku 2 specifikace produktu.

3. *Zahrnutí minimálního stáří vinic používaných k výrobě vín s označením „Pieve“, za kterým následují příslušné doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

Zahrnutí minimálního stáří vinic používaných k výrobě vína Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky. Tyto vinice musí být se zahrnutím roku výsadby staré nejméně 15 let.

Odůvodnění:

Za normálních klimatických podmínek mohou vinice staré nejméně 15 let produkovat hrozny, které jsou méně ovlivněny vodním stresem. Hrozny tak dozrávají v nejpříznivější době, což znamená, že mají vynikající jakostní vlastnosti.

Změna se týká čl. 4 odst. 1 specifikace produktu.

4. *Maximální výnos u vín s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

Pro nový typ vína byl zaveden snížený maximální výnos. Nový výnos pro jednu plodinu nesmí překročit 7 tun na hektar a nikdy nesmí překročit 2,5 kilogramu na rostlinu.

Odůvodnění:

Tato úprava je důsledkem zařazení nového druhu vína. Jejím cílem je umožnit co nejlepší využití odrůdy Sangiovese a dalších povolených místních odrůd, aby se dosáhlo co nejlepší rovnováhy mezi růstem rostlin a výnosem hroznů při současném snížení stresu rostlin.

Tato změna se týká článku čl. 4 odst. 6 specifikace produktu a oddílu 5.2 („Maximální výnosy“) jednotného dokumentu.

5. *Zvýšení minimálního přirozeného obsahu alkoholu u vín s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

U nově zavedeného typu vína Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky, musí použité hrozny poskytovat minimální přirozený obsah alkoholu 13 % objemových.

Odůvodnění:

Účelem této změny je zajistit, aby se hrozny, které přirozeně dosáhly minimálního obsahu alkoholu 13 % objemových, používaly pouze k výrobě vína Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky, a umožnit tak vyniknout vínům nově zavedeného typu.

Tato změna se týká čl. 4 odst. 8 specifikace produktu a oddílu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

6. *Prodloužení minimální doby zrání pro vína s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

U nového typu vína byla přidána doba zrání v délce nejméně tří let, z toho nejméně dvanáct měsíců v sudu a dvanáct měsíců zrání v láhvi. Na konci zrání v láhvi se rovněž provádí chemická, fyzikální a organoleptická kontrola nového typu vína.

Odůvodnění:

Zavedení minimálně tříleté doby zrání pro Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“ doplněné o doplňkové zeměpisné jednotky má za cíl toto víno kvalitativně i obchodně odlišit. Prodloužení doby zrání u vína Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za kterým následují příslušné doplňkové zeměpisné jednotky, má za cíl postavit tato vína na stejnou úroveň jako vína označená jako „Riserva“. Rozdíl je však v povolených odrůdách hroznů a v zavedení ročního zrání v láhvi.

Ustanovení o chemických, fyzikálních a organoleptických kontrolách, které se provádějí na konci zrání v láhvi, je odůvodněno tím, že právě tehdy získává nový typ vína vlastnosti a organoleptickou rovnováhu, které umožňují ten nejlepší projev odrůdy Sangiovese a dalších povolených místních odrůd.

Změna se týká čl. 5 odst. 6 specifikace produktu.

7. *Zavedení požadavků na oddělené nakládání s hrozny pro vína s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

Pro nový druh vína bylo zavedeno oddělené nakládání s hrozny. Vína s označením „Pieve“ musí být vyrobena z hroznů z vinic spravovaných stejným podnikem, který víno stáčí do lahví, a musí být uchovávána odděleně od šarží hroznů určených k výrobě standardního vína a vína Vino Nobile di Montepulciano typu „Riserva“.

Odůvodnění:

Tato změna je nutná jako záruka pro spotřebitele, že nový typ Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky, pochází z vinic spravovaných stejným podnikem, který víno stáčí do lahví, nacházejících se v jedné z dvanácti doplňkových zeměpisných jednotek v oblasti produkce, a také pro zajištění plné sledovatelnosti hroznů.

Změna se týká čl. 5 odst. 6 specifikace produktu.

8. *Zahrnutí údajů o spotřebě vín s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

U nově zavedeného typu vína, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky, je požadována velmi suchá, vyvážená a přetrvávající chuť, případně chuť s lehkými dřevitými tóny. Minimální celková kyselost byla zvýšena: od 4,5 do 5,0 gramů na litr. Minimální množství bezcukerného extraktu se zvyšuje z 23 na 26 g/l.

Odůvodnění:

Zahrnutí ukazatelů spotřeby je způsobeno potřebou definovat produktové řady. Zvýšení kyselosti o půl gramu na litr umožňuje větší výraznost vín různých vín typu „Pieve“ a také větší potenciál pro zrání. Zvýšení obsahu bezcukerného extraktu vychází z provedených analýz. U vín určených ke zrání se považuje za nezbytné.

Tato změna se týká článku 6 specifikace produktu a oddílu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

9. *Zavedení pravidel pro označování vín s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

U nově zavedených vín s označením „Pieve“ lze na etiketě použít jednu z následujících doplňkových zeměpisných jednotek, které se vztahují ke skutečným oblastem původu hroznů použitých k výrobě vína. Územní vymezení je uvedeno v příloze 3 specifikace produktu:

1. Sant'Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant'Albino
11. Valardegna
12. Valiano

Odkaz na doplňkovou zeměpisnou jednotku musí následovat za označením „Pieve“ a musí být uveden před názvem označení Vino Nobile di Montepulciano a slovem „Toscana“ ve stejném zorném poli jako povinné údaje. Výška a velikost slova „Pieve“, za kterým následuje doplňková zeměpisná jednotka, může být o 50 % větší než slova „Vino Nobile di Montepulciano“.

Odůvodnění:

Účelem této změny je odlišit nový typ vína Vino Nobile di Montepulciano od základního typu a typu „Riserva“.

Změna se týká čl. 7 odst. 5 specifikace produktu a oddílu 9 „Další základní podmínky“ jednotného dokumentu.

10. *Zavedení zákazu pro vína s označením „Pieve“, který se týká uvedení výnosu do souladu se stanovenými limity, pokud produkce překračuje limity o méně než 20 %.*

Popis:

Bylo doplněno zvláštní ustanovení, které vylučuje víno s označením „Pieve“ z možnosti uvést výnos hroznů do souladu s limity stanovenými ve specifikaci produktu, pokud produkce nepřekročí tento limit o 20 %, a to i v mimořádně příznivých letech.

Odůvodnění::

Zákaz nadprodukce je odůvodněn tím, že pro hrozny v kterékoli z dvanácti doplňkových zeměpisných oblastí musí být dosaženo produkční rovnováhy a výnosu 7 tun na hektar za použití vhodných zemědělských postupů. Nadprodukce proto není povolena.

Změna se týká čl. 4 odst. 7 specifikace produktu.

11. *Prohlášení o používání označení „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

Bylo doplněno ustanovení, které umožňuje oznámit záměr používat označení „Pieve“ do 31. prosince po sklizni.

Odůvodnění:

Typ vína Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“ má specifické vlastnosti, a proto musí být označen na začátku tříleté doby zrání stanovené ve specifikaci produktu. Aby byly tyto specifické vlastnosti dodrženy, je nutné podat prohlášení nejpozději do 31. prosince následujícího po sklizni.

Změna se týká čl. 4 odst. 7 specifikace produktu.

12. *Míchání dříve certifikovaných šarží*

Popis:

Bylo doplněno ustanovení týkající se míchání dříve certifikovaných šarží. Pro nově smíchanou šarži je třeba požádat o nové osvědčení o shodě analytických a organoleptických vlastností, a to jak pro oblasti v rámci oblasti produkce, tak pro podniky působící mimo oblast produkce.

Odůvodnění:

Aby byla zaručena kvalita produktu, je nutné smíchané šarže podrobit novým chemickým a organoleptickým zkouškám za účelem zajištění sledovatelnosti.

Změna se týká pouze specifikace produktu a doplňuje se nový čl. 4 odst. 10.

13. *Používání názvu Vino Nobile di Montepulciano u šarží vína, které nesplňují podmínky pro označení „Pieve“*

Popis:

Pokud degustační komise usoudí, že šarže vína nesplňuje podmínky pro označení „Pieve“, lze požádat o povolení používat název „Vino Nobile di Montepulciano“.

Odůvodnění:

Tato možnost byla zavedena pro producenty, jejichž šarže se nekvalifikují jako Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“. Umožňuje jim použít výsledky organoleptických rozborů, aby jejich vína mohla být kvalifikována jako standardní Vino Nobile di Montepulciano. To zjednodušuje proces certifikace a snižuje náklady.

Změna se týká čl. 5 odst. 6 specifikace produktu.

14. *Zahrnutí pravidel týkajících se postupu „taglio“ (míchání za účelem zlepšení kvality) pro Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky*

Popis:

Bylo doplněno ustanovení pro postup „taglio“ použitý u vína Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“ za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky. Tento postup je povolen za podmínek stanovených platnými vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy Evropské unie pouze a výhradně u vín pocházejících ze stejné doplňkové zeměpisné jednotky. V případě nedodržení tohoto požadavku bude odňato právo používat slovo „Pieve“ a doplňkovou zeměpisnou jednotku.

Odůvodnění:

Nová změna týkající se postupu „taglio“ má zachovat jakostní vlastnosti produktu […] pro spotřebitele, neboť „taglio“ Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“ je povoleno pouze u vín ze stejné doplňkové zeměpisné jednotky.

Změna se týká čl. 5 odst. 8 specifikace produktu.

15. *Přeformulování oddílu o odběru vzorků šarží vína*

Popis:

Oddíl týkající se odběru vzorků ze šarží vína byl přeformulován tak, aby upřesňoval, že během zrání se víno nesmí přemisťovat před vydáním výsledků analytické zkoušky, a aby upřesňoval, že pokud je víno uváděno na trh nebo stáčeno mimo oblast, musí splňovat fyzikální a chemické vlastnosti stanovené ve specifikaci produktu.

Odůvodnění:

Oddíl byl přeformulován tak, aby byl postup popsán jasněji.

Změna se týká čl. 5 odst. 11 specifikace produktu.

16. *Zahrnutí podmínky týkající se používání výrazu „Toscana“ na etiketě*

Popis:

Pro vína typu Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za nímž následují příslušné doplňkové zeměpisné jednotky, byla doplněna podmínka, že za označením Vino Nobile di Montepulciano musí nyní následovat zeměpisný výraz „Toscana“.

Odůvodnění:

Tato podmínka byla doplněna za účelem jasnějšího popisu stávajících pravidel označování.

Změna se týká čl. 7 odst. 4 specifikace produktu.

17. *Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím*

Popis:

Článek týkající se vazby na zeměpisné prostředí byl aktualizován a byly do něj zahrnuty podmínky týkající se nového typu vína s označením „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky. Rovněž se má za to, že je nezbytné přeformulovat oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu, aby byl tento oddíl aktualizován podle specifikace produktu. Tuto změnu je proto třeba považovat za čistě formální.

Odůvodnění:

Změna byla nutná v důsledku zařazení nového druhu vína s označením „Pieve“.

Změna se týká článku 9 specifikace produktu a oddílu 8 „Popis souvislosti (souvislostí)“ jednotného dokumentu.

18. *Formální opravy*

Popis:

Ve specifikaci produktu byly provedeny redakční opravy. Jedná se především o tiskové chyby, opravy v číslování oddílů, opravy názvu ministerstva a odkazu na kontrolní orgán.

Odůvodnění:

Opravy vyplývající ze změny názvu ministerstva, odkazy na sídlo kontrolního orgánu a tiskové chyby ve specifikaci produktu.

Změna se týká pouze čl. 2 odst. 1, čl. 5 odst. 2, 9 a 10, čl. 7 odst. 6 (dříve čl. 7 odst. 5) a čl. 10 odst. 1 a 2 specifikace produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

Kód kombinované nomenklatury

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

STRUČNÝ POPIS

Barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: intenzivní, komplexní, výrazná.

Chuť: suchá, vyvážená a přetrvávající, může mít dřevité tóny.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 gramu 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 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. *Vino Nobile di Montepulciano „Riserva“*

STRUČNÝ POPIS

Barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: intenzivní, komplexní, výrazná.

Chuť: suchá, vyvážená a přetrvávající, může mít dřevité tóny.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 gramu 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 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): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“*

STRUČNÝ POPIS

Barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: intenzivní, komplexní, výrazná.

Chuť: suchá, vyvážená a přetrvávající, může mít lehce dřevité tóny.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 gramu 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: 5,0 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**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Zvláštní enologický postup

Víno s chráněným označením původu „Vino Nobile di Montepulciano“ (CHOP) musí zrát nejméně po dobu dvou let, z toho alespoň jeden rok v dřevěných sudech.

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva“

Zvláštní enologický postup

Víno s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“ z hroznů s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 12,50 % objemových, které zrálo nejméně tři roky včetně šesti měsíců v láhvi, může být na etiketě označeno jako „Riserva“.

3. Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za kterým následuje doplňková zeměpisná jednotka

Zvláštní enologický postup

Víno s chráněným označením původu „Vino Nobile di Montepulciano“ a výrazem „Pieve“, za kterým následují doplňkové zeměpisné jednotky, musí zrát nejméně tři roky, z toho nejméně dvanáct měsíců v dřevěných nádobách a nejméně dvanáct měsíců v láhvi.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva“

8 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“, za kterým následuje doplňková zeměpisná jednotka

7 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů se nachází na správním území obce Montepulciano v provincii Siena v regionu Toskánsko. Rovinatý pás údolí Valdichiana je z oblasti produkce vyloučen.

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

Sangiovese N – Sangioveto

8. **Popis souvislostí**

Vino Nobile di Montepulciano včetně podoblastí

A) Údaje o zeměpisné oblasti

A1) Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

Oblast produkce Vino Nobile se celá nachází v obci Montepulciano v provincii Siena. Kromě dna údolí Valdichiana, které je vyloučeno, je celé území zahrnuto do kopcovité oblasti produkce, která se pohybuje v nadmořské výšce od 250 do 600 metrů.

Geologický podklad je poměrně jednotný a zřetelně odlišný od okolních vinařských oblastí. Oblast je tvořena převážně mořskými sedimenty z pliocénu s převahou písků, zejména v oblastech s větší nadmořskou výškou. Další půdy se vyvinuly na kontinentálních sedimentech raného pleistocénu, zejména na svazích údolí Valdichiana.

Litologie oblasti je tedy charakterizována mořskými písky a jíly, na východě oblasti se vyskytují slepence. Písky jsou pro Montepulciano charakteristické. Jinde v Toskánsku jsou tak rozšířené pouze v San Gimignanu, zatímco v Montalcinu a v oblasti produkce Chianti Classico se téměř nevyskytují.

Souhrnně lze rozlišit celkem čtyři kategorie půd: půdy, které se vyvinuly na písčitých mořských pliocenních sedimentech (půdní série „Cusona, Strada a San Gimignano“) nebo na hlinitopísčitých půdách (půdní série „Quercia a Monte“, která není příliš produktivní a vyznačuje se brzkým dozráváním hroznů) s rostoucí dostupností vody, a paleopůdy nebo mladší půdy na pleistocenních sedimentech (půdní série „Poggio Golo, Nottola a Valiano“, která je příznivá pro produktivnější rostliny).

Z hlediska chemických vlastností mají písčité pliocenní půdy nízkou kationtovou výměnnou kapacitu a vodivost a průměrný obsah vápníku; hlinitopísčité a jílovité pliocenní půdy mají vyšší obsah vápníku a vyšší vodivost; zatímco půdy, které se vyvinuly na pleistocenních sedimentech, mají podobnou, obecně vysokou kationtovou výměnnou kapacitu, ale liší se od sebe obsahem celkového a aktivního vápníku, který je vyšší v mladších půdách.

Podnebí v oblasti je středomořského typu. Nejvyšší teploty nastávají v červenci a srpnu, zatímco v následujícím období jsou teploty nižší, což přispívá ke zlepšení aromatických a fenolových vlastností hroznů. Winklerův index dosahuje hodnoty v průměru 1 900°, přičemž ve vyšších polohách je nižší a pohybuje se kolem 1 750°.

Průměrný úhrn srážek naměřený za několik let činí na většině území 690 milimetrů, pouze na jihu území dosahuje 740 milimetrů. Nejvíce srážek spadne v říjnu a listopadu, zatímco léto je zpravidla suché.

A2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Původ pěstování vinné révy a výroby vína je nedílnou součástí území, kultury, historie, hospodářství a místních tradic obce Montepulciano.

Víno vyráběné v této oblasti bylo v minulosti spojováno se šlechtou a aristokracií, přičemž vína se nevyráběla pro vlastní spotřebu, ale na prodej, jak dokládají četné doklady o prodeji zaznamenané již v roce 789.

V dokumentu z roku 1350 byla stanovena první pravidla pro obchod s montepulcianským vínem a jeho vývoz. Víno získalo mezinárodní věhlas v 17. století, kdy ho Francesco Redi označil za „krále všech vín“, a hroznová réva zůstala po staletí hlavní plodinou oblasti.

První známá zmínka o „Vino Nobile“ (ušlechtilé víno) pochází z roku 1787: „…kuchaři v domácnosti Marsichi uhradit výdaje za potraviny, kromě vína, které bylo naším jménem přivezeno z Monte Pulciana: 50,15 lir. ‚Vino Nobile‘ přivezl jako dar církevní škole v Conventinu za smluvní závazky…“ Tento citát je převzat z dlouhého spisu *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* (Cestovní poznámka pro sestru Luisu Sisti a paní učitelky), který napsal Giovan Filippo Neri, guvernér oblasti Regio Ritiro di S.Girolamo v Montepulcianu.

V roce 1773 florentský lékař Cosimo Villifranchi ve svém slavném díle *Oenologia Toscana* (Toskánská enologie) popsal způsob výroby vína v Montepulcianu a popsal nejen odrůdy hroznů, ale i samotnou oblast: „oblast Montepulciano, kde se vyrábí nejlepší víno, se rozkládá na východ od města v délce dvou až tří mil po obou stranách cesty, přičemž všechny pozemky se nacházejí na svazích…“ Následuje popis jednotlivých producentů, používaných systémů pěstování révy a výroby vína a další informace o charakteru půdy: „půda na svazích Monte Pulciano je převážně tufová, kyprá písčitá a kamenitá“.

Giuseppe Giulj ve svém díle *Statistica Agraria della Val Di Chiana* (1830) v kapitole nazvané „O druzích výběrového vína a způsobech jeho výroby“ uvádí, že „v údolí se vyrábí pět druhů výběrového vína v určitém množství: Vino Nobile di Monte Pulciano a Aleatico mezi červenými víny a Moscadello, Vermouth a Vin Santo mezi bílými víny. Budu hovořit o způsobu jejich výroby a začnu popisem detailů u vína Monte Pulciano, které je známé po celé Evropě… Vinice, na kterých se toto víno pěstuje, se nacházejí na svazích, jejichž půda je tufová, a tudíž neproduktivní. Svahy jsou orientovány na jih, takže na vinnou révu dopadá dostatek slunečního světla.

Tyto rostliny mají nízký výnos, ale hrozny dosahují dokonalé zralosti, vůně a chuti, kterou hrozny stejného druhu vypěstované na jiných místech nemají. Autor pokračuje výčtem druhů vinné révy, charakteristik hroznů a systému kvašení a stáčení vína do nádob.

První zásilka vína Vino Nobile do Ameriky se uskutečnila o několik let dříve (1828), jak uvádí *Giornale Agrario della Toscana* (Toskánský zemědělský časopis) publikovaný vydavatelstvím Accademia dei Georgofili.

Historická přítomnost sklepů v domech zámožných obyvatel Montepulciana svědčí o významu, který se přikládal místní výrobě vína. Některé z těchto sklepů se ještě dnes ke zrání vína používají.

Ve svém slavném románu *Hrabě Monte Christo* napsaném v letech 1844 až 1846 Dumas píše o postavě, která pojídá zvěřinu: „Jídelní lístek mělo doplnit… a láhev montepulcianského“.

Vino Nobile di Montepulciano získalo status *denominazione di origine controllata* (kontrolované označení původu) na základě prezidentského dekretu z 12. července 1966 a díky své mezinárodní pověsti se později stalo jedním z prvních vín, které se mohlo pochlubit statusem *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG – kontrolované a zaručené označení původu) na základě prezidentského dekretu z 1. července 1980. Bylo to vůbec první víno v Itálii, které bylo opatřeno oficiální identifikační páskou nahrazující státní etiketu. Tato páska je připevněna k pečeti láhve jako ochrana proti falšování, která potvrzuje pravost produktu a prokazuje jeho původ.

Celkově lze vliv lidského faktoru na víno připsat následujícím technickým aspektům výroby, které byly v průběhu času navrženy a následně zdokonaleny a nyní tvoří nedílnou součást specifikace produktu:

— kombinace odrůd révy vinné na vinicích: Odrůda Sangiovese, zejména místní biotyp známý jako Prugnolo Gentile, je hlavní odrůdou používanou k výrobě vína Vino Nobile. Tento druh révy se v Montepulcianu pěstuje již dlouho, jak dokládá řada historických/bibliografických pramenů, především Villifranchi (1773) a Cinelli (1873).

  Postupem času byly jako druhotné odrůdy identifikovány červené odrůdy révy. Jedná se o místní (Canaiolo Nero, Mammolo) i mezinárodní odrůdy, které jsou schopny zvýšit potenciál oblasti a hlavních druhů révy.

— způsoby pěstování, vzdálenosti výsadby a systémy řezu: tradiční způsoby pěstování, které se v průběhu času velice osvědčily, umožňují racionální uspořádání vinic na ploše tak, aby se usnadnila péče o rostliny a zajistilo se udržení výnosů v mezích stanovených ve specifikaci produktu. Jedná se o systémy vedení révy založené na vrstevnicích s řezem do vějíře (kordonové vedení s čípky), dlouhým jednoduchým řezem (tažeň do oblouku) nebo kombinovaným řezem (Guyotův řez).

  Vzdálenosti výsadby se postupem času vyvíjely směrem ke středně husté výsadbě s minimálním počtem 3 330 rostlin na hektar.

— postupy související s výrobou vín: postupy, které se v oblasti časem ustálily, jsou postupy pro výrobu dlouho trvajících vín z červených hroznů. Víno musí zrát minimálně dva roky, z toho nejméně jeden rok v dřevěných sudech. U typu „Riserva“, který označuje strukturovanější vína s plnějším tělem, je minimální doba zrání tři roky.

B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím

Víno s CHOP Vino Nobile di Montepulciano se vztahuje na dva typy červeného vína (standard a Riserva), které se liší strukturou a obsahem alkoholu i dobou zrání. Z analytického, a především organoleptického hlediska má víno vlastnosti, které jsou specifické pro danou oblast produkce. Tyto údaje jsou uvedeny v článku 6 specifikace produktu a umožňují víno jasně identifikovat a považovat ho za typické pro jeho oblast produkce.

Konkrétně se jedná o vína s intenzivní rubínově červenou barvou, která se zráním přechází do granátové. Mají silnou, komplexní vůni s výraznými tóny ovoce (třešně amarena), květin (fialky) a koření. V ústech je chuť vysoce strukturovaná, dobře vyvážená a elegantní a citelně tříslovitá, což jí umožňuje dobře se udržet po delší dobu.

C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B).

Vzájemné působení různých přírodních a lidských faktorů především umožnilo, aby pěstování vína zůstalo v Montepulcianu, které neprošlo urbanizací charakteristickou pro různé jiné části Toskánska, určující činností.

Vliv pěstitelského prostředí na jakostní vlastnosti vína byl prokázán studiemi týkajícími se oblasti a podrobnými analýzami půdy prováděnými od roku 1989 (Campostrini a Costantini, 1996). Ty ukázaly, jak půdy v oblasti produkce vína Vino Nobile propůjčují hroznům odrůdy Sangiovese zejména tóny charakteristické pro třešně amarena, fialky a koření.

Přestože existují různé typy půd, výnos a kvalita hroznů se v různých podmínkách upravují vhodnými lidskými zásahy, pokud jde o techniky pěstování a obhospodařování půdy. Od mechanického zpracování méně úrodné půdy až po pěstování trávy v místech, kde půda poskytuje vyšší výnosy. Tato opatření, která jsou podložena dlouholetými zkušenostmi, se provádějí tak, aby sklizené hrozny měly stejný a přiměřený stupeň zralosti.

Kopcovitý reliéf a expozice vinic přispívají k vytvoření mezoklimatu, které je pro pěstování révy obzvláště příznivé.

Zimní a jarní deště umožňují vytvořit ve vinicích dobré zásoby vody, zatímco později nízký úhrn letních srážek (v červenci v průměru méně než 30 milimetrů) obecně způsobuje mírný nedostatek vody, který podporuje spíše zrání hroznů než vegetativní růst rostlin.

Vysoká míra slunečního svitu a teploty dosažené v červenci a srpnu přispívají k pravidelnému dozrávání hroznů a optimálnímu vývoji, zatímco v září a na začátku října podporuje velký teplotní rozdíl mezi dnem a nocí, zejména ve vyšších polohách, aromatickou a fenolovou komplexnost hroznů.

Staletá historie vína v Montepulcianu od etruských dob až po současnost, o níž svědčí četné bibliografické odkazy a archeologické nálezy, je základem lidských faktorů, jako jsou zkušenosti a vinařské know-how, které v průběhu času v interakci s prostředím umožnily určit, vyvinout a vybrat nejvhodnější postupy pro výrobu vysoce kvalitního vína.

Historie Montepulciana je již od dávných dob spjata s vínem, což dokládá kylix (pohár na víno) objevený v roce 1868 v etruské hrobce nedaleko města.

Nejstarší doklad o víně v Montepulcianu pochází z roku 789: duchovní Arnipert daroval kostelu San Silvestro sull'Amiata pozemek pod vinicemi na hradě Policiano.

Později Ripettiho spis *Dizionario storico e geografico della Toscana* (Historický a zeměpisný slovník Toskánska) cituje dokument z roku 1350, který stanoví pravidla pro obchod s montepulcianským vínem a jeho vývoz.

Je také doloženo, že od raného středověku se na vinicích v Mons Pulitianus vyráběla vynikající vína. V polovině 16. století Sante Lancerio, sklepmistr papeže Pavla III. Farneseho, oslavoval Montepulciano jako „nejvhodnější pro jaro i léto, voňavé a plné, ani nezralé, ani příliš barevné, a tedy víno pro pány". Bylo to tedy víno pro šlechtické stoly, i když na prvních etiketách bylo označováno jednoduše jako „Rosso Scelto di Montepulciano" (výběrové montepulcianské červené).

Přesuneme-li se do 17. století, můžeme připomenout, že velký lékař, přírodovědec a básník Francesco Redi toto víno nádherně vyzdvihl ve své dithyrambické básni *Bacco in Toscana* (Bakchus v Toskánsku) (1685). Redi si představoval Bakcha a Ariadnu, jak chválí nejlepší toskánská vína: „Krásná Ariadno, nalij mi manu z Montepulciana…“ a uzavírá, že „Montepulciano je králem všech vín“.

Báseň měla velký úspěch a kolovala od dvora ke dvoru, až se dostala k anglickému králi Vilémovi III. Možná právě díky Redimu a slávě, kterou jeho báseň toskánským vínům přinesla, si je král Vilém tolik oblíbil. Dokladem toho je cesta anglické delegace do Toskánského velkovévodství v roce 1669, jejímž cílem bylo získat pro anglický dvůr vína Moscadello di Montalcino a Vino Nobile di Montepulciano.

Na konci 19. století se ukázalo, že je třeba vyučovat dovednosti potřebné pro správu vinic a sklepů. V roce 1882 zde byla založena praktická zemědělská škola a dodnes funguje zemědělská technická škola na hranici s nedalekou obcí Cortona.

V roce 1933 vyšla kniha *Vini tipici senesi* (Tradiční vína provincie Siena) (Montanari a Musiani, eds.), která podrobně popisuje techniky výroby vína Vino Nobile di Montepulciano, které se velmi podobají současným specifikacím produktu pro tato vína.

V roce 1937 bylo založeno vinařské družstvo, aby se vytvořila struktura umožňující prodej vína vyrobeného malými pěstiteli, a v roce 1965 bylo založeno sdružení producentů vína Vino Nobile di Montepulciano (Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano).

Nedávná historie vína Vino Nobile di Montepulciano je poznamenána rozvojem hospodaření na vinicích a vinařských technik, které odrážejí nejmodernější výrobní trendy.

Hustota výsadby se tedy zvyšovala tak, aby se snížil výnos hroznů na rostlinu, a způsoby pěstování a řezu se posunuly směrem k systémům umožňujícím dosažení optimálního výnosu a růstu vegetace a produkci dokonale zdravých hroznů. Vinařství zároveň optimalizují procesy kvašení, dobu zrání ve dřevě a používání různých typů nádob s cílem získat velmi dobře strukturované víno, které je dlouhodobě stabilní.

U vín vyrobených výhradně z hroznů pocházejících z vinic nacházejících se v doplňkových zeměpisných jednotkách zdůrazňuje použití označení „Pieve“ charakteristické znaky vína Vino Nobile di Montepulciano vyrobeného v příslušných doplňkových zeměpisných jednotkách.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Vinifikace a povinné zrání vína s CHOP Vino Nobile di Montepulciano, včetně vín s označením „Riserva“ a „Pieve“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinifikace a povinné zrání musí probíhat v obci Montepulciano, aby se zachovaly zvláštní vlastnosti a pověst produktů a zaručil se jejich původ.

Plnění do lahví ve vymezené oblasti vína s CHOP Vino Nobile di Montepulciano, včetně vín s označením „Riserva“ a „Pieve“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

plnění do lahví musí probíhat v oblasti produkce hroznů, aby mohly být zachovány jedinečné vlastnosti vína a zaručen jeho původ.

Označování vín s CHOP Vino Nobile di Montepulciano, včetně vín s označením „Riserva“ a „Pieve“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Doplňuje se požadavek, aby kromě chráněného označení původu „Vino Nobile di Montepulciano“ bylo povinné na etiketě uvádět i větší zeměpisnou jednotku „Toscana“. Účelem je poskytnout spotřebiteli informace o přesném zeměpisném původu vína.

Označování vín s CHOP Vino Nobile di Montepulciano s označením „Pieve“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě je mimo jiné povoleno používat jednu z následujících doplňkových zeměpisných jednotek, které odkazují na oblasti, z nichž pocházejí hrozny sloužící k produkci vína, a jejichž území je vymezeno v příloze 1 specifikace produktu:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22569