C/2025/2742

15.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2742)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Vino Nobile di Montepulciano« PDO-IT-A1308-AM04

Meddelelsesdato: 17.2.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Vino Nobile di Montepulciano«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☐ Landbrugsvarer

☒ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skove

6. **Klassificering som standardændring**

Det erklæres også, at ændringen opfylder definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke falder ind under definitionerne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Tilføjelse af de yderligere geografiske enheder og benævnelsen Pieve*

Beskrivelse:

Det er nu muligt på etiketten at anføre benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder samt betingelserne for dens anvendelse.

Benævnelsen Pieve må ikke anvendes sammen med benævnelsen Riserva.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

I det afgrænsede geografiske område for den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* - DOCG) »Vino Nobile di Montepulciano«, er yderligere 12 geografiske enheder defineret og afgrænset i bilag A til produktspecifikationen.

Begrundelse:

Formålet med denne tilføjelse er at tilføre merværdi til den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano«, samtidig med at forbrugerne får mulighed for at lære de særlige kendetegn ved druer fra visse mindre geografiske områder i produktionsområdet at kende. Navnet på de yderligere geografiske enheder går tilbage til den sene romerske periode af de tidligere sognekirker, der kendetegner produktionsområdet for den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano«. Disse geografiske enheder, der er identificeret på grundlag af historisk forskning, er beliggende i kommunen Montepulcianos administrative område.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7 og 9 i produktspecifikationen, tilføjelsen af bilag A (Liste over de yderligere tolv geografiske enheder, der ledsager benævnelsen Pieve og deres afgrænsning) og afsnit 4 (Beskrivelse af vinen/vinene), 5 (Vinfremstillingsmetoder), 8 (Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne) og 9 (Andre væsentlige betingelser) i enhedsdokumentet.

2. *Indførelse af et særligt ampelografisk grundlag for typen Pieve efterfulgt af den tilsvarende yderligere geografiske enhed*

Beskrivelse:

For typen Pieve efterfulgt af den tilsvarende yderligere geografiske enhed tilføjes følgende ampelografiske grundlag: mindst 85 % Sangiovese; de resterende 15 % af druesorterne Canaiolo nero, Ciliegiolo nero, Mammolo nero og Colorino nero er tilladt, men andelen af Colorino nero må ikke overstige 5 %.

Begrundelse:

Denne ændring i den indførte types ampelografiske sammensætning gør det muligt bedre at karakterisere områdets særlige egenskaber og øge værdien af druesorten Sangiovese, som altid har været flagskibet i områdets kvalitetsvin-produktion. Internationale druesorter er udelukket fra det ampelografiske grundlag for at styrke produktionen af »Vino Nobile di Montepulciano«, som historisk set er fremstillet af Sangiovese og en blanding af hjemmehørende druesorter.

Ændringen vedrører artikel 2 i produktspecifikationen.

3. *Indførelse af en minimumsalder for vindyrkningsarealer for produktion af typen Pieve efterfulgt af de tilsvarende yderligere geografiske enheder*

Beskrivelse:

Der er indført en minimumsalder for vindyrkningsarealer bestemt til produktion af typen »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af den yderligere geografiske enhed. Disse vindyrkningsarealer skal være mindst 15 år gamle, inklusive plantningsåret.

Begrundelse:

Produktion fra modne vindyrkningsarealer, dvs. mindst 15 år gamle, under normale klimaforhold gør det muligt at producere druer, der er mindre følsomme over for vandstress. Druernes modningskurve falder således sammen med den mest gunstige periode, hvilket sikrer druer med højere kvalitetsegenskaber.

Ændringen vedrører artikel 4.1 i produktspecifikationen.

4. *Maksimal udbyttegrænse for typen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder*

Beskrivelse:

Nedsættelsen af det maksimale drueudbytte pr. hektar, der nu er fastsat for den tilsatte type, fastsættes til højst 7 t/ha for specialafgrøder; under alle omstændigheder må den maksimale produktion pr. stok ikke overstige 2,5 kg.

Begrundelse:

Denne tilpasning er resultatet af indførelsen af selve typen og har til formål at giver druesorten Sangiovese og de andre godkendte hjemmehørende druesorter mulighed for at udtrykke sig fuldt ud. Den fremmer en optimal balance mellem vegetation og produktion og mindsker samtidig den stress, som vinstokken udsættes for.

Ændringen vedrører artikel 4.6 i produktspecifikationen og punkt 5.2 (Maksimale udbytter) i enhedsdokumentet.

5. *Forhøjelse af det naturlige minimumsalkoholindhold i volumen for typen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder*

Beskrivelse:

Hvad angår den indførte type — »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af den yderligere geografiske enhed — skal de druer, der er bestemt til vinfremstilling, garantere et naturligt alkoholindhold på mindst 13 % vol.

Begrundelse:

Formålet med ændringen er at anvende druer, der naturligt har nået minimumsindholdet på 13 % vol. for typen »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af den yderligere geografiske enhed, for at diversificere vinene af den indførte type.

Ændringen vedrører artikel 4.8 i produktspecifikationen og punkt 4 i (Beskrivelse af vinen/vinene) i enhedsdokumentet.

6. *Forhøjelse af minimumslagrings-/modningstiden for typen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder*

Beskrivelse:

For den indførte type præciseres det, at modningsperioden skal være mindst tre år, heraf mindst 12 måneder i en træbeholder og mindst 12 måneder på flaske. Det er også fastsat, at den kemiske, fysiske og organoleptiske undersøgelse af den indførte type skal foretages ved afslutningen af perioden for lagring på flaske.

Begrundelse:

Indførelsen af en modningsperiode på mindst tre år har til formål at differentiere typen »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder, både kvalitativt og kommercielt. Formålet med den forhøjede modningsperiode er at løfte typen »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de tilsvarende yderligere geografiske enheder op på samme niveau som typen Riserva, samtidig med at der skelnes mellem det ampelografiske grundlag og indføres et års lagring på flaske.

Bestemmelsen om, at den kemiske, fysiske og organoleptiske undersøgelse skal finde sted ved afslutningen af lagringsperioden på flaske, skyldes, at den nyligt indførte type først opnår sine organoleptiske egenskaber og balance ved afslutningen af denne fase, hvilket giver druesorten Sangiovese og de andre hjemmehørende druesorter, der indgår i blandingen, mulighed for at komme bedst muligt til udtryk.

Ændringen vedrører artikel 5.6 i produktspecifikationen.

7. *Indførelse af forpligtelser for separat håndtering for druer af typen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder*

Beskrivelse:

Det præciseres nu, at druer af den nyindførte type skal håndteres separat. Denne type vin skal fremstilles af druer fra vindyrkningsarealer, der dyrkes på aftapningsbedriften,som er forpligtet til at adskille de partier druer, der er bestemt til fremstilling af vine, der kan opnå benævnelsen Pieve, fra de andre partier, der er bestemt til fremstilling af basistypen »Vino Nobile di Montepulciano« og typen Riserva.

Begrundelse:

Ændringen afspejler behovet for over for forbrugerne at garantere, at den nye type »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder stammer fra vindyrkningsarealer, der dyrkes på aftapningsbedriften i en af de tolv yderligere geografiske enheder i produktionsområdet, og at sikre, at druerne kan spores fuldt ud.

Ændringen vedrører artikel 5.6 i produktspecifikationen.

8. *Indførelse af forbrugsegenskaber for typen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder*

Beskrivelse:

Det er blevet præciseret, at den indførte type efterfulgt af de yderligere geografiske enheder er kendetegnet ved en tør, afbalanceret og vedvarende smag med lette noter af træ. Det minimale totale syreindhold er blevet forhøjet fra 4,5 g/l til 5,0 g/l, og det sukkerfrie ekstrakt er blevet forhøjet fra 23 til 26 g/l.

Begrundelse:

Tilføjelsen af egenskaber ved indtagelsen afspejler det ønologiske behov for at definere produktlinjer. Forhøjelsen af syreindholdet på 0,5 g/l giver vinene fra de forskellige yderligere geografiske enheder mulighed for at udtrykke sig bedst muligt og giver samtidig en bedre lagringskapacitet. Forhøjelsen af det sukkerfrie tørstofekstrakt er blevet konstateret på grundlag af de foretagne analyser og anses for nødvendig for en lagervin.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og punkt 4 i (Beskrivelse af vinen/vinene) i enhedsdokumentet.

9. *Indførelse af præsentationen af benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder på etiketten*

Beskrivelse:

For den nye type, der indføres med benævnelsen Pieve, kan en af de følgende yderligere geografiske enheder anføres på etiketten med henvisning til de områder, hvorfra de druer, som vinen er fremstillet af, faktisk kommer, og hvis territoriale afgrænsning er defineret i bilag 3 til produktspecifikationen:

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

Henvisningen til den yderligere geografiske enhed skal stå efter benævnelsen Pieve og foran navnet på betegnelsen »Vino Nobile di Montepulciano« og udtrykket »Toscana« og i samme synsfelt som de obligatoriske betegnelser. Højden og størrelsen af benævnelsen Pieve efterfulgt af den yderligere geografiske enhed kan være 50 % højere end for betegnelsen »Vino Nobile di Montepulciano«.

Begrundelse:

Formålet med ændringen er at skelne mellem den nye type og basistypen »Vino Nobile di Montepulciano« og typen Riserva.

Den vedrører artikel 7.5 i produktspecifikationen og punkt 9 (Andre vigtige betingelser) i enhedsdokumentet.

10. *Indførelse af et forbud mod at forhøje udbyttet til de fastsatte grænser, forudsat at produktionen ikke overstiger 20 % af disse grænser, for typen med benævnelsen Pieve.*

Beskrivelse:

Produktspecifikationen indeholder en ny specifikation, der for typen med benævnelsen Pieve forbyder muligheden for at forhøje udbyttet til de grænser, der er fastsat i produktspecifikationen, forudsat at produktionen ikke overstiger 20 % af disse grænser, heller ikke i usædvanligt gunstige år.

Begrundelse:

Forbuddet mod overskydende udbytte er begrundet i, at produktionsbalancen og potentialet på 7 t/ha for druer, der er beliggende i en af de tolv yderligere geografiske enheder, skal opnås ved hjælp af passende agronomiske fremgangsmåder, således at der ikke forventes et overskydende udbytte.

Ændringen vedrører artikel 4.7 i produktspecifikationen.

11. *Påberåbelse af benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder*

Beskrivelse:

Det er blevet præciseret, at påberåbelsen af benævnelsen Pieve skal ske senest den 31. december efter druehøsten.

Begrundelse:

Da typen »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve har særlige egenskaber, skal påberåbelsen indgives i begyndelsen af den treårige lagringsperiode, der er fastsat i produktspecifikationen. For at tage hensyn til disse særlige egenskaber skal påberåbelsen indgives senest den 31. december efter høsten.

Ændringen vedrører artikel 4.7 i produktspecifikationen.

12. *Blanding af allerede certificerede partier*

Beskrivelse:

Det er blevet præciseret, at hvis allerede certificerede partier blandes, skal der kræves et nyt certifikat for analytisk og organoleptisk egnethed for det samlede parti, både for områder inden for produktionsområdet og for bedrifter, der opererer uden for dette område.

Begrundelse:

Gentagelse af kemiske og organoleptiske undersøgelser på de samlede partier er påkrævet for at kontrollere sporbarheden og garantere produktets kvalitet.

Denne ændring vedrører kun produktspecifikationen med tilføjelsen af det nye stk. 4.10.

13. *Mulighed for vinpartier med benævnelsen Pieve, som er fundet uegnede, at opnå betegnelsen »Vino Nobile di Montepulciano«*

Beskrivelse:

Partier af »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve, som vinsmagningssudvalget finder uegnede, kan efter anmodning opnå betegnelsen »Vino Nobile di Montepulciano«.

Begrundelse:

Denne mulighed er blevet indført for at give producenter af partier af typen »Vino Nobile di Montepulciano«, som er fundet uegnede til at blive forsynet med benævnelsen Pieve, mulighed for at anvende de organoleptiske resultater til at klassificere dem som basistypen »Vino Nobile di Montepulciano«, hvilket forenkler certificeringsproceduren og gør det muligt at rationalisere udgifterne.

Ændringen vedrører artikel 5.6 i produktspecifikationen.

14. *Indførelse af blandingsregler for »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder*

Beskrivelse:

Produktspecifikationen indeholder en ny bestemmelse om, at blandingen af »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder kan blandes med forskellige årgange på de betingelser, der er fastsat i gældende national lovgivning og EU-lovgivningen, men kun med vine fra samme yderligere geografiske enhed, idet benævnelsen og den yderligere geografiske enhed ellers vil blive tilbagekaldt.

Begrundelse:

Formålet med ændringen af blandingsmetoderne er at bevare produktets kvalitetsegenskaber og beskytte forbrugerne ved kun at tillade, at det blandes med »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve fra samme yderligere geografiske enhed.

Ændringen vedrører artikel 5.8 i produktspecifikationen.

15. *Omformulering af afsnittet om prøveudtagning af vinpartier*

Beskrivelse:

Afsnittet om prøveudtagning af vinpartier er blevet omformuleret for at angive, at den vin, der lagres, ikke kan overføres, før analyseresultaterne er opnået. Det er også blevet præciseret, at vin, der markedsføres eller aftappes uden for området, skal opfylde de kemiske og fysiske egenskaber, der er fastsat i produktspecifikationen.

Begrundelse:

Dette afsnit er blevet omformuleret for yderligere at præcisere proceduren.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

16. *Tilføjelse af en specifikation af anvendelsen af udtrykket »Toscana« på etiketten*

Beskrivelse:

Specifikationen, hvorefter den geografiske betegnelse »Toscana« skal stå efter navnet på betegnelsen »Vino Nobile di Montepulciano«, er også blevet tilføjet for typen »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de tilsvarende yderligere geografiske enheder.

Begrundelse:

Denne specifikation er blevet indført for at præcisere den allerede eksisterende mærkningsregel.

Ændringen vedrører artikel 7.4 i produktspecifikationen.

17. *Omskrivning af tilknytningen til det geografiske område*

Beskrivelse:

Artiklen om tilknytningen til det geografiske miljø er blevet omskrevet, så den indeholder oplysninger om den nye type med benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder. Det blev også anset for nødvendigt at omskrive punktet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet for at bringe det i overensstemmelse med produktspecifikationen. Denne omskrivning må derfor anses for at være rent formel.

Begrundelse:

Denne ændring blev nødvendig efter indførelsen af den nye type med benævnelsen Pieve.

Ændringen berører artikel 9 i produktspecifikationen og punkt 8 (Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne) i enhedsdokumentet.

18. *Redaktionelle berigtigelser*

Beskrivelse:

Der er foretaget formelle rettelser af produktspecifikationen, hovedsagelig for at rette fejl, afsnitsnumre, ministeriets navn og kontrolorganets kontaktoplysninger.

Begrundelse:

De nødvendige rettelser er foretaget som følge af ændringen af ministeriets navn og kontrolorganets kontaktoplysninger samt på grund af fejl i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører kun artikel 2.1, 5.2, 5.9, 5.10, 7.6 (tidligere artikel 7.5), 10.1 og 10.2 i produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

Kode i den kombinerede nomenklatur

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *»Vino Nobile di Montepulciano«*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rubinrød, som bliver mere granatrødlig med lagring

Duft: intens, æterisk, karakteristisk

Smag: tør, afbalanceret og vedvarende med mulige noter af træ

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l

Alle andre analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *»Vino Nobile di Montepulciano« Riserva*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rubinrød, som bliver mere granatrød med lagring

Duft: intens, æterisk, karakteristisk

Smag: tør, afbalanceret og vedvarende med mulige noter af træ

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l

Alle andre analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

— 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. *»Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rubinrød, som bliver mere granatrød med lagring

Duft: intens, æterisk, karakteristisk

Smag: tør, afbalanceret og vedvarende med små noter af træ

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l

Alle andre analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. »Vino Nobile di Montepulciano«

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vine med den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile de Montepulciano« skal gennemgå en lagringsperiode på mindst to år, hvoraf mindst et år skal være i træbeholdere.

2. »Vino Nobile di Montepulciano« Riserva

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vine med DOCG »Vino Nobile di Montepulciano«, der er fremstillet af druer med et naturligt alkoholindhold på mindst 12,50 % og en lagringsperiode på mindst tre år, heraf seks måneder på flaske, er berettiget til »Riserva«.

3. »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vine med den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder skal modnes i mindst tre år, heraf mindst 12 måneder i en træbeholder og mindst 12 måneder på flaske.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. »Vino Nobile di Montepulciano«

8 000 kg druer pr. hektar.

2. »Vino Nobile di Montepulciano« Riserva

8 000 kg druer pr. hektar.

3. »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve efterfulgt af de yderligere geografiske enheder

7 000 kg druer pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Drueproduktionsområdet er beliggende i det administrative område for kommunen Montepulciano i provinsen Siena og Toscana og omfatter ikke sletteområdet Val di Chiana.

7. **Primære druesorter**

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne**

»Vino Nobile di Montepulciano«, herunder underområder

A) Oplysninger om det geografiske område

A1) Naturlige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Området »Vino Nobile« indgår fuldt ud i kommunen Montepulciano i provinsen Siena. Med undtagelse af området i bunden af Val di Chiana, som er udelukket fra produktionsområdet, er hele området beliggende i et område med bakker beliggende i en højde på mellem 250 m og 600 m.

Det geologiske substrat er ret ensartet og adskiller sig klart fra det geologiske substrat i andre tilstødende vindyrkningsområder. Det består i vid udstrækning af marine sedimenter fra Pliocæn, hvor sand er fremherskende, navnlig i de højeste områder. Andre jordbunde, navnlig på skråningerne ned til Val di Chiana, har udviklet sig på kontinentale sedimenter fra Sen Pleistocæn.

Områdets litologi er derfor kendetegnet ved marint ler og sand og tilstedeværelsen af konglomerater i den østlige del af området. Sand er typisk for Montepulciano; i Toscana findes det kun i lige så store mængder i San Gimignano, mens der næsten ikke er noget i Montalcino og Chianti Classico.

Kort sagt skelnes der mellem i alt fire jordbundstyper: jordbund, der har udviklet sig på marine sandholdige sedimenter fra Pliocæn (Cusona, Strada og San Gimignano) eller lerholdige og kalkholdige sedimenter (Quercia og Monte-serien, hvor sidstnævnte ikke er særlig produktiv og modner tidligt), med stigende vandtilgængelighed, og palæosoler og nyere jordbund, der har udviklet sig på sedimenter fra Plæistocen (Poggio Golo, Nottola og Valiano, som fremmer større produktivitet i vinstokkene).

Pliocæns sandholdige jordbund har på grund af deres kemiske egenskaber lav kationisk udvekslingskapacitet og begrænset ledningsevne med et gennemsnitligt kalkstensindhold. Pliocæns lerholdige og kalkholdige jordbund er kendetegnet ved et højere indhold af kalksten og bedre ledningsevne. Jordbund, der er dyrket på sedimenter fra Pleistocæn, minder om hinanden med hensyn til deres normalt høje kationiske udvekslingskapacitet og er kendetegnet ved deres højere totale og aktive kalkstensindhold i nyere jordbund.

Ud fra et meteorologisk synspunkt er området kendetegnet ved et middelhavsklima. De højeste temperaturer registreres i juli og august, mens værdierne i den følgende periode er lavere, hvilket fremmer ændringer i druernes aromatiske og fenoliske kvalitet. Winkler-indekset er i gennemsnit 1 900 graddage med lavere værdier i de højeste højder, hvor det falder til 1 750 graddage.

På flerårig basis er den gennemsnitlige nedbørsmængde 690 mm i det meste af området og kun ca. 740 mm i den sydlige del. Nedbøren er mest kraftig i oktober og november, mens sommeren generelt er tør.

A2) Menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Rødderne til vindyrkning og ønologi udgør en integreret del af Montepulcianos lokale område, kultur, historie, økonomi og traditioner.

Den vin, der produceres i dette område, har altid været forbundet med adelen og aristokratiet, da produktionen ikke er bestemt til eget forbrug, men til handel, hvilket fremgår af talrige salgsdokumenter, der er registreret siden 789.

De første klausuler vedrørende handel med og eksport af Montepulciano-vin er fastsat i et dokument fra 1350. Vinen har haft et internationalt omdømme siden det 17. århundrede, hvor Francesco Redi kaldte den »kongen over alle vine«. Vindyrkningen har i århundreder bevaret sin rolle som den vigtigste aktivitet i området.

Den første kendte omtale af »Vino Nobile« stammer fra 1787 og henviser til en »godtgørelse på 50,15 lire til kokken på spisestedet Marsichi til fødevareudgifter, bortset fra vin leveret fra Montepulciano til virksomheden, idet Vin Nobile er en gave til Conservatorio kaldet«Il Conventino »for at opfylde visse indgåede forpligtelser [...]«. Denne henvisning fremgår af en lang rejsenote med overskriften »Nota di Viaggio per Suor Luisa Sisti e Signore Maestre«, udarbejdet af Giovan Filippo Neri, guvernør for Regio Ritiro di S. Girolamo i Montepulciano.

I 1773 rapporterede Cosimo Villifranchi, en læge fra Firenze, i sit berømte værk »Oenologia Toscana«, vinfremstillingsmetoden i Montepulciano og beskrev både druesorterne og området (Montepulciano-området, der producerer den bedste vin, strækker sig fra byen, mod solens opgang, til to til tre mil på hver side i denne retning, i et område, der udelukkende er beliggende på en skråning [...]). Han beskriver produktionsbedrifter, dyrknings- og vinfremstillingssystemer og giver yderligere oplysninger om jordbundens art: »Montepulciano-skråningen eller -jordbunden består i vid udstrækning af tuf, løs sandjord og grus«.

I kapitlet med overskriften »Kvalitetsvinkategorier og produktionsmetoder«, der er indeholdt i »Statistica agraria della Val Di Chiana« af Giuseppe Giulj (1830), hedder det: »Kvalitetsvine, der fremstilles i betydelige mængder i dalen, kan begrænses til fem kategorier, nemlig: for vine fremstillet af sorte druer: Vino Nobile di Montepulciano og Aleatico, og for hvidvine: Moscadello, Vermouth og Vin Santo. Jeg vil illustrere, hvordan de fremstilles, og jeg vil indlede min beskrivelse med de detaljer, der vedrører Montepulciano-vinen, som er kendt i hele Europa [...]. Vinmarker, der er bestemt til dyrkning af denne vinkategori, plantes på skråninger med en jordbund med tuf, som dermed er stenet, og vender mod syd, således at de er solbeskinnede.

Produktionen af disse vinstokke er lav, men druerne opnår en perfekt modenhed og har en aroma og smag, der ikke er fælles for druer af samme sort fra vinmarker, der dyrkes i andre områder.« Forfatteren opregner derefter druesorterne og beskriver druernes egenskaber samt gærings- og aftapningssystemet.

Nogle år tidligere (1828) havde »Vino Nobile« været genstand for en første forsendelse ad søvejen til Amerika, som rapporteret af »Giornale Agrario della Toscana«, offentliggjort af Accademia dei Georgofili.

Som begrundelse for den betydning, der tillægges den lokale ønologiske produktion, er det relevant at henvise til den historiske tilstedeværelse af kældre i herremændenes paladser i byen Montepulciano, som stadig delvist anvendes til lagring af vin.

Alexandre Dumas anfører i sin berømte roman »Greven af Monte Cristo«, der blev skrevet mellem 1844 og 1846, at, udover vildtet, »[skulle] en vinfiasco fra Monte-Pulciano supplere måltidsbestillingen«.

»Vino Nobile di Montepulciano« opnåede den kontrollerede oprindelsesbetegnelse ved præsidentielt dekret af 12. juli 1966 og var på grund af sit internationale omdømme en af de første vine, der fik tildelt den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse (DOCG) ved præsidentielt dekret af 1. juli 1980. Det var også den allerførste italienske vin, der anvendte det mærke, der erstattede det statslige bånd, og som var anbragt på flaskens lukkeanordning som en anordning til bekæmpelse af forfalskning, som certificerer produktets ægthed og garanterer dets oprindelse.

Overordnet set er virkningen af menneskelige faktorer knyttet til identifikation og forfinelse over tid af følgende tekniske og produktionsmæssige aspekter, som nu er en integreret del af produktspecifikationen.

— Vindyrkningsarealernes ampelografiske grundlag: Sangiovese, navnlig den lokale biotype kaldet Prugnolo gentile, er det ampelografiske grundlag for »Vino Nobile«. Denne druesort har længe været dyrket i Montepulciano, og der er talrige historiske og bibliografiske henvisninger til den, herunder fra Villifranchi (1773) og Cinelli (1873).

  Blandt de supplerende druesorter er der over tid blevet identificeret flere sorter af sorte druer, der er afledt af både hjemmehørende kimplasma (Canaiolo nero, Mammolo) og internationalt kimplasma, og som er i stand til at fremhæve både områdets og basisdruesortens potentiale.

— Dyrkningsmetoder, beplantningsafstande og beskæringsmetoder: de typiske dyrkningsmetoder, der er fastlagt over tid, gør det muligt at placere vinstokkene rationelt på overfladen med henblik på at lette dyrkningen og holde udbytterne inden for de produktionsgrænser, der er fastsat i produktspecifikationen. Der er tale om dyrkningsmetoder med espalier med korte (Royat-beskæring), lange (omvendt beskæring) eller blandede (Guyot-beskæring) beskæringsmetoder.

  Beplantningsafstandene har udviklet sig til middelhøj til høj tæthed med mindst 3 330 vinstokke/ha.

— Vinfremstillingsmetoder: de metoder, der er etableret i området for fremstilling af sorte druer til fremstilling af lagervine. Vinen skal modnes i mindst to år, heraf mindst et år i træbeholdere. For typen Riserva, som vedrører mere strukturerede og fyldige vine, er modningsperioden mindst tre år.

B) Oplysninger om produktets kvalitet eller kendetegn, som i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø

Den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano« betegner to typer rødvin (basistypen og typen Riserva), som er kendetegnet ved deres struktur og alkoholindhold og deres modningstid. Ud fra et analytisk og frem for alt organoleptisk synspunkt har vinen særlige kendetegn for produktionsområdet, jf. artikel 6 i produktspecifikationen, hvilket giver mulighed for en klar identifikation og karakterisering.

Vinene har navnlig en intens rubinrød farve, som bliver mere granatrødlig med lagring. Deres duft har en omgivende intensitet med karakteristiske frugtagtige (surkirsebær), blomsteragtige (viol) og krydrede egenskaber. Deres smag er meget struktureret, afbalanceret og elegant, og deres høje tanninindhold forbedrer lagringsegenskaberne over tid.

C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)

Sammenhængen mellem de forskellige naturlige og menneskelige faktorer har for det første gjort det muligt at bevare vindyrkningskonnotationen i Montepulciano-området, som med tiden ikke har oplevet den urbanisering, som er karakteristisk for flere andre områder i Toscana.

Dyrkningsmiljøets indflydelse på vinens kvalitetsegenskaber fremgår af område- og zoneundersøgelser, der blev gennemført frem til 1989 (Campostrini og Costantini, 1996). Denne forskning har vist, at jordbundene i produktionsområdet for »Vino Nobile« giver Sangiovese sensoriske noter, der er karakteristiske for surkirsebær, viol og krydderier.

Selv om der findes forskellige jordbundstyper, optimeres druernes udbytte og kvalitet i de forskellige situationer ved hjælp af passende dyrkningsmetoder og jordbundsforvaltning, lige fra mekanisk pløjning for mindre frugtbare jordbunde til græsbevoksning for mere produktive jordbunde. Disse indgreb, som er baseret på flerårige erfaringer, gennemføres for at sikre, at de høstede druer overholder ensartede og passende modningsparametre.

Den bakkede orografi og vindyrkningsarealernes eksponering bidrager til et mesoklima, der er særligt gunstigt for vindyrkningen.

Nedbøren om vinteren og foråret er med til at danne en god vandreserve på markerne, mens den lave nedbør om sommeren (gennemsnittet i juli er mindre end 30 mm) generelt fører til moderat vandknaphed, hvilket fremmer modningsfasen på bekostning af vinstokkenes vegetative vækst.

De høje solskins- og temperaturniveauer i juli og august fremmer regelmæssig og optimal modning af druerne, mens de høje temperaturudsving mellem dag og nat i september og begyndelsen af oktober, navnlig i de højeste højder, fremmer deres aromatiske og fenoliske kompleksitet.

Montepulciano-vinens århundredgamle historie, som fremgår af talrige dokumenter og arkæologiske fund siden den etruskiske periode, er baseret på menneskelig erfaring og evne til at gøre det. Med tiden har denne tradition i samspil med miljøet gjort det muligt at identificere, udvikle og udvælge de metoder, der er bedst egnede til produktion af kvalitetsvin.

Montepulcianos historie har altid været uløseligt forbundet med vinens historie, hvilket dokumenteres af en kylix (vinkop), der blev fundet i 1868 i en etruskisk grav tæt på byen.

Det ældste dokument, der nævner Montepulciano-vin, stammer fra 789: Arnipert-kirken donerer til San Silvestro-kirken på Amiata-bjerget en parcel med vinmarker beliggende inden for Policiano-slottet.

Senere citerer Repetti i sin »Dizionario storico e geografico della Toscana« et dokument fra 1350, som indeholder bestemmelser om handel med og eksport af Montepulciano-vin.

Det er imidlertid allerede i middelalderen blevet dokumenteret, at vindyrkningsarealerne i Mons Pulitianus producerede fremragende vine, og at Sante Lancerio, Pave Paul 3. Farneses kældermester, i midten af det 16. århundrede roste Montepulciano-vinen ved at anføre følgende: »Perfekt både om vinteren og om sommeren, velduftende, fyldig, hverken syrlig eller farvet, en vin for herremænd«. En ideel vin for adelen, selv om de ældste flasker blot angav »Rosso Scelto di Montepulciano« (Montepulciano-kvalitetsrødvin).

I det syttende århundrede lovpriste Francesco Redi, en fremtrædende læge, naturalist og digter, vinen i sin dithyrambe i 1685 »Bacco in Toscana«. Heri forestillede han sig, at Bacchus og Ariane roste de bedste Toscana-vine: »Den smukke Ariane fra sin hvide hånd skænker

Montepulciano-vinen op [...]«, og konkluderede, at: »Montepulciano er kongen over alle vine!«. Dette lille digt blev meget populært, bredte sig til hofferne og nåede endda helt til Guillaume III, kongen af England. Det er sandsynligt, at kong Guillaumes forkærlighed for Toscana-vine skyldes Redi og den berømmelse, hans værk har bragt dem. Dette fremgår af den rejse, der i 1669 blev foretaget af en engelsk delegation til Storhertugdømmet Toscana med henblik på at indkøbe »Moscadello di Montalcino« og »Vino Nobile di Montepulciano« til det engelske hof.

I slutningen af det 19. århundrede blev det klart, at det var nødvendigt at uddanne arbejdstagerne i forvaltningen af vindyrkningsarealer og kældre: Der blev derfor oprettet en praktisk landbrugsskole i 1882, og et teknisk landbrugsinstitut opererer stadig ved grænsen til nabokommunen Cortona.

For nylig, i 1933, gav Montanari og Musianis publikation »Vini tipici Senesi« en detaljeret beskrivelse af produktionsteknikkerne for »Vino Nobile di Montepulciano«, som er meget lig specifikationerne for de nuværende betegnelser.

I 1937 blev der oprettet et vinkooperativ med det formål at etablere en markedsføringsstruktur for vin, der også produceres af små landbrugere, og i 1965 blev producentforeningen af Vino Nobile grundlagt.

Den nyere historie for »Vino Nobile di Montepulciano« er kendetegnet ved ændringer i teknikker til forvaltningen af vindyrkningsarealer og vinfremstilling i overensstemmelse med de mest moderne produktionsretningslinjer.

Beplantningstætheden er således steget for at reducere produktionen af druer pr. vinstok, og dyrknings- og beskæringsmetoderne har udviklet sig i retning af systemer, der fremmer optimal plante- og produktionsudvikling og druernes gode sundhed. Samtidig er gæringen, modningsperioden i træfade og brugen af forskellige beholdere blevet optimeret i kælderen med henblik på at opnå en velstruktureret vin med en god holdbarhed og stabilitet over tid.

Benævnelsen Pieve, der udelukkende fremstilles af druer fra vindyrkningsarealer beliggende i de yderligere geografiske enheder, gør det muligt at fremhæve de særlige egenskaber ved »Vino Nobile di Montepulciano«, der produceres i disse yderligere geografiske enheder.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning, supplerende krav)**

Obligatorisk vinfremstilling og lagring af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano«, herunder Riserva og Pieve

Retsgrundlag:

Den Europæiske Unions lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingen og den obligatoriske lagring skal finde sted i kommunen Montepulciano for at bevare produkternes særlige egenskaber og omdømme og for at garantere deres oprindelse.

Aftapning i det afgrænsede område for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano«, herunder Riserva og Pieve

Retsgrundlag:

Den Europæiske Unions lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapning skal finde sted inden for drueproduktionsområdet, således at vinens særlige egenskaber kan bevares, og oprindelsesgarantien kan fastholdes.

Mærkning af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano«, herunder Riserva og Pieve

Retsgrundlag:

Den Europæiske Unions lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Der er blevet tilføjet et krav om, at den geografiske betegnelse »Toscana« skal fremgå af etiketten sammen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano« for at informere forbrugerne om vinenes nøjagtige geografiske oprindelse.

Mærkning af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vino Nobile di Montepulciano« med benævnelsen Pieve

Retsgrundlag:

Den Europæiske Unions lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

En af de følgende yderligere geografiske enheder, der henviser til de områder, hvorfra de druer, som vinen fremstilles af, og hvis territoriale afgrænsning er defineret i bilag 1 til produktspecifikationen, kan angives på etiketten:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Link til produktspecifikationen

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