C/2025/2742

15.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2742)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Datum obavijesti: 17. veljače 2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Vino Nobile di Montepulciano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrane i šumarstva (Ministero dell’agricoltura, della sovranita’ alimentare e delle foreste)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena odgovara definiciji standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer nije obuhvaćena definicijama iz članka 24. stavka 3. te uredbe.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Uključivanje dodatnih zemljopisnih jedinica i izraza „Pieve” (župa)*

Opis:

Dodana je mogućnost uključivanja izraza „Pieve” na etiketu nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice i relevantni uvjeti uporabe.

Izraz „Pieve” ne može se navesti uz izraz „Riserva”.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razgraničeno zemljopisno područje ZOI-ja Vino Nobile di Montepulciano sada obuhvaća 12 dodatnih zemljopisnih jedinica utvrđenih u Prilogu A specifikaciji proizvoda.

Razlog:

Svrha je dati dodatnu vrijednost ZOI-ju Vino Nobile di Montepulciano i istodobno informirati potrošače o posebnim svojstvima grožđa koje potječe iz određenih manjih zemljopisnih područja na području proizvodnje. Nazivi dodatnih zemljopisnih jedinica potječu od drevnih župa iz kasnog rimskog doba kojima je bilo obilježeno područje proizvodnje ZOI-ja Vino Nobile di Montepulciano. Te zemljopisne jedinice utvrđene su povijesnim istraživanjima. Nalaze se na području proizvodnje na upravnom području općine Montepulciano.

Izmjena se odnosi na članke 1., 2., 4., 5., 6., 7. i 9. specifikacije proizvoda i dodavanje Priloga A (Popis 12 dodatnih zemljopisnih jedinica uz izraz „Pieve” i njihove granice). Izmjena utječe na odjeljke 4. „Opis vina”, 5. „Postupci proizvodnje vina”, 8. „Opis povezanosti” i 9. „Osnovni dodatni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

2. *Uključivanje posebne kombinacije sorti grožđa za vina s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijedi odgovarajuća dodatna zemljopisna jedinica*

Opis:

Za vina s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijedi odgovarajuća dodatna zemljopisna jedinica uključena je sljedeća kombinacija sorti grožđa: najmanje 85 % grožđa koje se koristi mora pripadati sorti Sangiovese, a za preostalih 15 % dopuštene su sljedeće sorte: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero i Colorino Nero, pri čemu udio posljednjeg ne smije biti veći od 5 %.

Razlog:

Tom izmjenom kombinacije sorti grožđa za novu vrstu vina omogućuje se bolja karakterizacija posebnih svojstava tog područja, a istodobno se naglašava vrijednost sorte Sangiovese, koja je uvijek imala vodeću ulogu u proizvodnji kvalitetnog vina na tom području. Međunarodne sorte grožđa isključene su kako bi se ojačala proizvodnja vina Vino Nobile di Montepulciano, koje se povijesno proizvodilo od sorte Sangiovese i mješavine lokalnih sorti.

Izmjena se odnosi samo na članak 2. specifikacije proizvoda.

3. *Uključivanje najmanje starosti vinograda u kojima se proizvode vina s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede odgovarajuće dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Uključena je najmanja starost za vinograde u kojima se proizvode vina Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice. Starost takvih vinograda mora biti najmanje 15 godina, uključujući godinu sadnje.

Obrazloženje:

U zrelim vinogradima starim najmanje 15 godina u uobičajenim klimatskim uvjetima može se proizvoditi grožđe na koje manje utječe nestašica vode. Na taj način grožđe dozrijeva u najpovoljnije vrijeme, što znači da ima bolja kvalitativna svojstva.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 1. specifikacije proizvoda.

4. *Ograničenja najvećeg prinosa za vina s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Za novu vrstu vina uveden je smanjeni najveći prinos. Novi prinos ne smije biti veći od 7 tona po hektaru monokulture i nikada ne smije biti veći od 2,5 kilograma po biljci.

Obrazloženje:

Ta je prilagodba uvedena zbog uključivanja nove vrste vina. Namjera je omogućiti najbolji izražaj sorte Sangiovese i drugih odobrenih lokalnih sorti grožđa kako bi se postigla najbolja ravnoteža između rasta biljaka i prinosa grožđa uz istodobno smanjenje opterećenja biljaka.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak 5.2. jedinstvenog dokumenta („Najveći prinosi”).

5. *Povećanje najmanje prirodne volumne alkoholne jakosti vina s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Grožđe koje se koristi za novouvedenu vrstu vina Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice mora davati najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 13 %.

Obrazloženje:

Izmjena se uvodi kako bi se grožđe koje je prirodno dostiglo najmanju volumnu alkoholnu jakost od 13 % upotrebljavalo samo za proizvodnju vina Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice kako bi se na taj način istaknula novouvedena vrsta vina.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 8. specifikacije proizvoda i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta „Opis vina”.

6. *Povećano najkraće razdoblje dozrijevanja za vina s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Za novu vrstu vina dodaje se razdoblje dozrijevanja od najmanje tri godine, uključujući najmanje 12 mjeseci u bačvi i 12 mjeseci dozrijevanja u boci. Postoji i odredba o kemijskoj, fizičkoj i organoleptičkoj provjeri nove vrste vina koja se provodi na kraju razdoblja dozrijevanja u boci.

Obrazloženje:

Razdoblje dozrijevanja od najmanje tri godine uvedeno je za Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice radi njegova razlikovanja u kvalitativnom i komercijalnom smislu. Produljenjem razdoblja dozrijevanja nastoji se staviti vina Vino Nobile di Montepulciano izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede odgovarajuće dodatne zemljopisne jedinice na istu razinu s vinima s oznakom „Riserva”. Međutim, postoji razlika u dopuštenim sortama grožđa i uvođenju jednogodišnjeg dozrijevanja u bocama.

Odredba o kemijskoj, fizičkoj i organoleptičkoj provjeri koja se provodi na kraju razdoblja dozrijevanja u boci uvedena je jer nova vrsta vina tada poprima svojstva i organoleptičku ravnotežu koji omogućuju najbolji izražaj sorte Sangiovese i ostalih dopuštenih lokalnih sorti grožđa.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 6. specifikacije proizvoda.

7. *Uvođenje zahtjeva za odvojenu obradu grožđa za vina s izrazom „Pieve" nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Uvedena je odvojena obrada grožđa za novu vrstu vina. Vina s izrazom „Pieve" moraju se proizvoditi od grožđa iz vinograda kojima upravlja isto poduzeće koje puni vino u boce i držati odvojeno od serija grožđa namijenjenih proizvodnji standardnog vina Vino Nobile di Montepulciano i tog vina s izrazom „Riserva".

Obrazloženje:

Izmjena je potrebna kako bi se potrošačima zajamčilo da nova vrsta Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve" nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice potječe iz vinograda kojima upravlja isto poduzeće koje puni vino u boce, koji se nalaze u jednoj od 12 dodatnih zemljopisnih jedinica na području proizvodnje, te kako bi se zajamčila potpuna sljedivost grožđa.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 6. specifikacije proizvoda.

8. *Uključivanje svojstava pri konzumaciji za vina s izrazom „Pieve" nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Okus novouvedene vrste vina nakon koje slijede dodatne zemljopisne jedinice mora biti vrlo suh, uravnotežen i dugotrajan, s mogućim blagim naznakama drva. Povećana je najmanja ukupna kiselost: s 4,5 na 5,0 grama po litri. Ekstrakt bez šećera povećan je s 23 na 26 grama po litri.

Obrazloženje:

Svojstva pri konzumaciji uključena su jer je bilo potrebno definirati linije proizvoda. Povećanjem kiselosti za pola grama po litri omogućuje se veći izražaj vina iz različitih župa („Pievi"), kao i veći potencijal dozrijevanja. Povećanje ekstrakta bez šećera temelji se na provedenim analizama. Smatra se potrebnim za vina namijenjena dozrijevanju.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta „Opis vina".

9. *Uvođenje pravila označivanja za vina s izrazom „Pieve" nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Za novouvedena vina s izrazom „Pieve" na etiketi se može navesti jedna od sljedećih dodatnih zemljopisnih jedinica koja se odnosi na stvarna područja podrijetla grožđa od kojeg je vino proizvedeno. Teritorijalno razgraničenje utvrđeno je u Prilogu 3. specifikaciji proizvoda:

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

Upućivanje na dodatnu zemljopisnu jedinicu mora biti navedeno nakon izraza „Pieve”, a prije naziva oznake Vino Nobile di Montepulciano i riječi „Toscana”, u istom vidnom polju kao i obvezne informacije. Riječ „Pieve” nakon koje slijedi dodatna zemljopisna jedinica može biti 50 % veće visine i veličine od riječi „Vino Nobile di Montepulciano”.

Obrazloženje:

Svrha je izmjene razlikovati novu vrstu vina Vino Nobile di Montepulciano od njegove osnovne vrste i vrste „Riserva”.

Ta izmjena odnosi se na članak 7. stavak 5. specifikacije proizvoda i odjeljak 9. jedinstvenog dokumenta „Osnovni dodatni uvjeti”.

10. *Uključivanje zabrane usklađivanja prinosa s utvrđenim ograničenjima ako proizvodnja premašuje ograničenja za manje od 20 % za vina s izrazom „Pieve”*

Opis:

Dodana je posebna odredba kojom se vina s izrazom „Pieve” isključuju iz mogućnosti usklađivanja prinosa grožđa s ograničenjima utvrđenima u specifikaciji proizvoda pod uvjetom da proizvodnja ne prelazi to ograničenje za 20 %, uključujući iznimno povoljne godine.

Razlog:

Zabrana prekomjerne proizvodnje opravdana je činjenicom da se za grožđe na bilo kojem od 12 dodatnih zemljopisnih područja produktivna ravnoteža i prinos od 7 tona po hektaru moraju postići odgovarajućim poljoprivrednim postupcima. Višak proizvodnje stoga nije dopušten.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 7. specifikacije proizvoda.

11. *Prijava uporabe izraza „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Dodana je odredba kojom se omogućuje da se namjera uporabe izraza „Pieve” prijavi do 31. prosinca nakon berbe.

Razlog:

Vrsta vina Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” ima posebna svojstva i stoga se mora prijaviti na početku trogodišnjeg razdoblja dozrijevanja utvrđenog u specifikaciji proizvoda. Kako bi se poštovala ta posebna svojstva, potrebno je podnijeti prijavu najkasnije do 31. prosinca nakon berbe.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 7. specifikacije proizvoda.

12. *Miješanje prethodno certificiranih serija*

Opis:

Dodana je odredba o miješanju prethodno certificiranih serija. Za novomiješanu seriju mora se zatražiti nova potvrda o analitičkoj i organoleptičkoj sukladnosti, kako za područja unutar područja proizvodnje tako i za gospodarstva koja posluju izvan područja proizvodnje.

Razlog:

Miješane serije potrebno je podvrgnuti novim kemijskim i organoleptičkim ispitivanjima kako bi se zajamčila sljedivost i time kvaliteta proizvoda.

Izmjena se odnosi samo na specifikaciju proizvoda, uz dodavanje novog članka 4. stavka 10.

13. *Prihvaćanje serija vina koje ne ispunjavaju uvjete za izraz „Pieve” kao vina Vino Nobile di Montepulciano*

Opis:

Ako odbor za ocjenjivanje ocijeni da serija vina ne ispunjava uvjete za izraz „Pieve”, može se zatražiti odobrenje za uporabu naziva „Vino Nobile di Montepulciano”.

Razlog:

Ta je mogućnost uvedena za proizvođače čije serije ne ispunjavaju uvjete za Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve”. Omogućuje im da rezultate organoleptičkih analiza svojih vina iskoriste kako bi ih kvalificirali kao standardna vina Vino Nobile di Montepulciano. Time se pojednostavnjuje postupak certificiranja i smanjuju troškovi.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 6. specifikacije proizvoda.

14. *Uključivanje pravila koje se odnose na „taglio” (miješanje radi poboljšanja kvalitete) za Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice*

Opis:

Uključena je odredba o postupku „taglio” za Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice. U skladu s uvjetima utvrđenima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom Europske unije koje je na snazi dopušteno je miješanje samo i isključivo s vinima koja potječu iz iste dodatne zemljopisne jedinice. U slučaju nepoštovanja tog pravila oduzima se pravo na uporabu riječi „Pieve” i dodatne zemljopisne jedinice.

Razlog:

Novom izmjenom koja se odnosi na „taglio” nastoji se održati kvalitativna svojstva proizvoda [...] i potrošača jer se za Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” dopušta samo miješanje („taglio”) s vinima iz iste dodatne zemljopisne jedinice.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 8. specifikacije proizvoda.

15. *Preformulacija odjeljka o uzorkovanju serija vina*

Opis:

Odjeljak o uzorkovanju serija vina preformuliran je tako da se u njemu navodi da se tijekom razdoblja dozrijevanja vino ne može premještati prije izdavanja rezultata analitičkog ispitivanja te da vino mora biti u skladu s fizikalnim i kemijskim svojstvima utvrđenima u specifikaciji proizvoda ako se stavlja na tržište ili puni u boce izvan područja.

Razlog:

Odjeljak je preformuliran kako bi se pojasnio postupak.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 11. specifikacije proizvoda.

16. *Uključivanje uvjeta koji se odnosi na uporabu izraza „Toscana” na etiketi*

Opis:

Za vina vrste Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede odgovarajuće dodatne zemljopisne jedinice dodan je uvjet da se nakon oznake Vino Nobile di Montepulciano sada mora navesti zemljopisni pojam „Toscana”.

Razlog:

Uvjet je dodan kako bi se pojasnila postojeća pravila označivanja.

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 4. specifikacije proizvoda.

17. *Ažuriranje povezanosti sa zemljopisnim okruženjem*

Opis:

Članak o povezanosti sa zemljopisnim okruženjem ažuriran je uključivanjem uvjeta koji se odnose na novu vrstu vina s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice. Trebalo je i preoblikovati odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u jedinstvenom dokumentu kako bi ga se uskladilo sa specifikacijom proizvoda. Stoga je ta preinaka učinjena isključivo radi dosljednosti.

Razlog:

Izmjena je bila potrebna nakon uključivanja nove vrste vina s izrazom „Pieve”.

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta „Opis povezanosti”.

18. *Uredički ispravci*

Opis:

U specifikaciju proizvoda uneseni su uredički ispravci. Odnose se uglavnom na tipografske pogreške, ispravke numeriranja odjeljaka, ispravke naziva Ministarstva i upućivanje na kontrolno tijelo.

Razlog:

Ispravci proizlaze iz promjene naziva Ministarstva, upućivanja na sjedište kontrolnog tijela i tipografskih pogrešaka u specifikaciji proizvoda.

Izmjena se odnosi samo na članak 2. stavak 1., članak 5. stavke 2., 9. i 10., članak 7. stavak 6. (bivši članak 7. stavak 5.) i članak 10. stavke 1. i 2. specifikacije proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino. mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

KRATAK OPIS

Boja: rubin crvena, dozrijevanjem postaje granatno crvena.

Miris: intenzivan, složen, izražen.

Okus: suh, uravnotežen i dugotrajan, uz moguće naznake drva.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23,00 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano „Riserva"*

KRATAK OPIS

Boja: rubin crvena, dozrijevanjem postaje granatno crvena.

Miris: intenzivan, složen, izražen.

Okus: suh, uravnotežen i dugotrajan, uz moguće naznake drva.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23,00 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve"*

KRATAK OPIS

Boja: rubin crvena, dozrijevanjem postaje granatno crvena.

Miris: intenzivan, složen, izražen.

Okus: suh, uravnotežen i dugotrajan, uz moguće blage naznake drva.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 26,00 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Poseban enološki postupak

Vino sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) „Vino Nobile di Montepulciano” mora dozrijevati najmanje dvije godine, od čega najmanje jednu godinu u drvenim bačvama.

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva”

Poseban enološki postupak

Izraz „Riserva” može se navesti na etiketi vina sa ZOI-jem „Vino Nobile di Montepulciano”, dobivenog od grožđa minimalne prirodne volumne alkoholne jakosti od 12,50 %, koje je dozrijevalo najmanje tri godine, od čega šest mjeseci u boci.

3. Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijedi dodatna zemljopisna jedinica

Poseban enološki postupak

Vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Vino Nobile di Montepulciano” i izrazom „Pieve” nakon kojeg slijede dodatne zemljopisne jedinice moraju dozrijevati najmanje tri godine, od čega najmanje 12 mjeseci u drvenim spremnicima i najmanje 12 mjeseci u boci.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva”

8 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Vino Nobile di Montepulciano s izrazom „Pieve” nakon kojeg slijedi dodatna zemljopisna jedinica

7 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje uzgoja vinove loze nalazi se na upravnom području općine Montepulciano u pokrajini Siena u regiji Toskana. Ne obuhvaća dolinu Valdichiana.

7. **Sorte vinove loze**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Opis povezanosti**

Vino Nobile di Montepulciano, uključujući potpodručja

A) Pojedinosti o zemljopisnom području

A1) Prirodni čimbenici relevantni za povezanost:

Područje Vino Nobile u potpunosti se nalazi na području općine Montepulciano u pokrajini Siena. Osim doline Valdichiana, koja je isključena, cijelo to područje pripada brdovitom području proizvodnje nadmorske visine od 250 do 600 metara.

Geološka podloga prilično je ujednačena i jasno se razlikuje od obližnjih vinogradarskih područja. Uglavnom se sastoji od morskih sedimenta iz pliocena u kojima prevladava pijesak, posebno na područjima veće nadmorske visine. Druga tla razvila su se na kontinentalnim sedimentima iz ranog pleistocena, posebno na padinama doline Valdichiana.

Stoga su litologiji tog područja svojstveni morski pijesak i glina, dok su istočno od tog područja prisutni konglomerati. Pijesak je karakterističan za Montepulciano. U Toskani je u jednakoj mjeri raširen još jedino u San Gimignanu, dok ga u Montalcinu i na području Chianti Classico gotovo uopće nema.

Ukratko, moguće je razlikovati ukupno četiri kategorije tla: tla koja su se razvila na pliocenskim pjeskovitim morskim sedimentima (serija tla „Cusona, Strada i San Gimignano") ili glinasto-muljevita tla (serija tla „Quercia i Monte", koja nije vrlo produktivna i odlikuje se ranim dozrijevanjem grožđa) sa sve većom dostupnošću vode te paleotla ili novija tla na pleistocenskim sedimentima (serija tla „Poggio Golo, Nottola i Valiano", koja pogoduje većoj produktivnosti biljaka).

Kad je riječ o kemijskim svojstvima, pjeskovita pliocenska tla imaju niski kapacitet kationske izmjene i nisku vodljivost, uz prosječne razine vapnenca; glinasto-muljevita i glinasta pliocenska tla odlikuju se višim razinama vapnenca i većom vodljivošću; dok tla koja su se razvila na pleistocenskim sedimentima imaju sličan općenito visok kapacitet kationske izmjene, ali se međusobno razlikuju po udjelu ukupnog i aktivnog vapnenca, koji je veći u novijim tlima.

Klima je u tom području mediteranska. Temperature su najviše u srpnju i kolovozu, nakon čega slijedi razdoblje nižih temperatura koje pridonose poboljšanju aromatskih i fenolnih svojstava grožđa. Winklerov indeks prosječno iznosi 1 900°, niža razina oko 1 750° bude na višim područjima.

Prosječna količina padalina izmjerena tijekom nekoliko godina iznosi 690 milimetara u većem dijelu tog područja, a samo u njegovom južnom dijelu dostiže 740 milimetara. Količina padalina najveća je u listopadu i studenome, dok su ljeta u pravilu suha.

A2) Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Tradicija uzgoja vinove loze i proizvodnje vina sastavni je element područja, kulture, povijesti, gospodarstva i lokalnih običaja općine Montepulciano.

Vino proizvedeno na tom području povijesno se povezivalo s plemstvom i aristokracijom, pri čemu ga proizvođači nisu proizvodili za vlastitu potrošnju, nego za prodaju, što je vidljivo iz brojnih prodajnih dokumenata koji datiraju sve od 789.

Dokumentom iz 1350. utvrđena su prva pravila kojima se uređuju trgovina vinom Montepulciano i njegov izvoz. To je vino međunarodnu slavu steklo u 17. stoljeću, kada ga je Francesco Redi proglasio „kraljem svih vina", a vinova loza ostala je tijekom stoljeća glavni usjev na tom području.

Najstariji poznati spomen vina „Vino Nobile" [plemenito vino] potječe iz 1787.: „...za povrat troškova kuharu u kućanstvu Marsichi za namirnice, ne uključujući vino dopremljeno iz Monte Pulciana u naše ime: 50,15 lira. Dopremljeno ‚Vino Nobile' namijenjeno je za dar crkvenoj školi Conventino za ugovorne obveze..." Taj je citat preuzet iz dugog dokumenta *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* [Putna bilješka za sestru Luisu Sisti i gospođe ravnateljice škole] koju je sastavio Giovan Filippo Neri, guverner Regio Ritiro di S.Girolamo u Montepulcianu.

Liječnik Cosimo Villifranchi iz Firence izvijestio je 1773. o načinu proizvodnje vina u Montepulcianu, opisujući sorte grožđa i samo područje, u svojem poznatom djelu *Oenologia Toscana* [Toskanska enologija]: „područje u Montepulcianu na kojem se proizvodi najbolje vino pruža se od grada dvije ili tri milje prema istoku s obje strane ceste, pri čemu se sva zemlja nalazi na brežuljcima..." Slijedi opis različitih proizvođača i vinogradarskih i vinarskih sustava koji se primjenjuju te dodatne informacije o prirodi tla: „tlo ili zemlja na brežuljcima Monte Pulciana prvenstveno je sedra, labava pjeskovita zemlja i kamenito tlo".

U djelu *Statistica Agraria della Val Di Chiana* [Poljoprivredni statistički podaci o dolini Val Di Chiana] (1830.) Giuseppe Giulj napisao je u poglavlju naslovljenom „O vrstama odabranog vina i načinima njegove proizvodnje" da se „u dolini u određenim količinama proizvodi pet vrsta odabranog vina: od crnih vina to su Vino Nobile di Monte Pulciano i Aleatico, a od bijelih Moscadello, Vermouth i Vin Santo. Govorit ću o načinu njihove proizvodnje, polazeći u opisu tih pojedinosti od vina Monte Pulciano, jer je poznato u cijeloj Europi... Vinogradi u kojima se uzgaja nalaze se na brežuljcima čije je tlo sedreno i stoga neplodno. Obronci su okrenuti prema jugu pa je vinova loza obilno izložena sunčevoj svjetlosti.

Te biljke imaju nizak prinos, ali grožđe postiže savršeno stanje zrelosti te miris i okus kakav ne susrećemo kod grožđa iste vrste vinove loze uzgojenog na drugim lokacijama." Autor nadalje navodi vrste vinove loze, svojstva grožđa te sustav fermentacije i punjenja vina u spremnike.

Prva pošiljka vina Vino Nobile upućena je u Ameriku nekoliko godina prije toga (1828.), o čemu je izvijestio *Giornale Agrario della Toscana* [Agrarni list Toskane] koji je izdavala Accademia dei Georgofili.

Povijesna prisutnost podruma u domovima imućnih građana u Montepulcianu svjedoči o važnosti pridavanoj lokalnoj proizvodnji vina, a neki od tih podruma još se i danas upotrebljavaju za dozrijevanje vina.

U svojem poznatom romanu *Grof Monte Christo*, napisanom između 1844. i 1846., Dumas je opisao kako je jedan od likova jeo divljač: „Jelovnik se sastojao od toga... i čuture Monte Pulciana."

Vino Nobile di Montepulciano steklo je status *denominazione di origine controllata* (kontrolirana oznaka izvornosti) Predsjedničkim dekretom od 12. srpnja 1966., a kasnije je zahvaljujući svojem međunarodnom ugledu postalo jedno od prvih vina sa statusom *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG – kontrolirana i zajamčena oznaka izvornosti) Predsjedničkim dekretom od 1. srpnja 1980. Bilo je to prvo vino u Italiji koje je dobilo službenu identifikacijsku traku koja je zamijenila državnu oznaku. Ta se traka pričvršćuje na pečat boce kao zaštita od krivotvorenja kojom se potvrđuje autentičnost proizvoda i dokazuje njegovo podrijetlo.

Općenito, utjecaj ljudskih čimbenika na vino može se pripisati sljedećim tehničkim aspektima proizvodnje koji su osmišljeni i zatim dorađeni tijekom vremena i sada čine sastavni dio specifikacije proizvoda:

— Kombinacija sorti grožđa u vinogradima: Sangiovese, a posebno lokalni biotip pod nazivom Prugnolo Gentile, glavna je sorta od koje se proizvodi Vino Nobile. Ta se vrsta vinove loze dugo uzgaja u Montepulcianu, što je vidljivo iz brojnih povijesnih/bibliografskih referenci od kojih su najvažniji Villifranchi (1773.) i Cinelli (1873.).

  S vremenom su vrste vinove loze koje daju crno grožđe identificirane kao sekundarne sorte. To su lokalne (Canaiolo Nero, Mammolo) i međunarodne sorte kojima se može povećati potencijal tog područja i glavnih vrsta vinove loze.

— Sustavi uzgoja, gustoća sadnje i metode rezidbe: tradicionalnim sustavima uzgoja koji su se ustalili tijekom vremena omogućen je racionalan raspored vinove loze na zemljištu kojim se olakšavaju postupci uzgoja i prinos održava u granicama utvrđenima u specifikaciji proizvoda. Riječ je o vertikalnom oblikovanju s pomoću stupova uz rezidbu na reznike (poduprti kordonac), rezidbu na lucnjeve (lucanj u obliku luka) ili miješanu rezidbu (guyot).

  Gustoća nasada s vremenom se razvijala u smjeru srednje gustoće, s najmanje 3 330 biljaka po hektaru.

— Postupci proizvodnje vina: na tom području s vremenom su se ustalili postupci za proizvodnju dugotrajnih vina od crnog grožđa. Vino mora dozrijevati najmanje dvije godine, od čega najmanje godinu dana u drvenim bačvama. Za vrstu „Riserva", koja se odnosi na strukturiranija, punija vina, najmanje razdoblje dozrijevanja je tri godine.

B) Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koji se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnoj sredini

ZOI Vino Nobile di Montepulciano primjenjuje se na dvije vrste crnog vina (standardno i Riserva) koje se razlikuju po strukturi i sadržaju alkohola, kao i razdoblju dozrijevanja. U analitičkom i, prije svega, organoleptičkom smislu vino ima svojstva specifična za područje proizvodnje. Na temelju tih svojstava, koja su navedena u članku 6. specifikacije proizvoda, vino se može jasno identificirati i smatrati tipičnim za svoje područje proizvodnje.

Konkretno, vina imaju intenzivnu rubin crvenu boju koja dozrijevanjem postaje granatno crvena. Imaju snažnu i složenu aromu s prepoznatljivim notama voća (višnja amarena), cvijeća (ljubičica) i začina. U ustima su vrlo strukturirana, uravnotežena i elegantna te osjetno taninska, zbog čega imaju dug vijek trajanja.

C) Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B.

Međudjelovanje različitih prirodnih i ljudskih čimbenika prvenstveni je razlog zbog kojeg je vinogradarstvo moglo ostati glavna djelatnost u Montepulcianu, koji je izbjegao urbanizaciju svojstvenu raznim drugim dijelovima Toskane.

Utjecaj uzgojnog okruženja na svojstva kvalitete vina dokazan je studijama o tom području i detaljnim analizama zemljišta koje su se provodile od 1989. (Campostrini i Costantini, 1996.). Njima se pokazalo da tlo na području proizvodnje vina Vino Nobile daje grožđu Sangiovese note svojstvene višnjama amarena, ljubičicama i začinima.

Unatoč razlikama u vrstama tla, prinos i kvaliteta grožđa u različitim kontekstima prilagođavaju se odgovarajućom ljudskom intervencijom u smislu tehnika uzgoja i upravljanja tlom. One se kreću od mehaničke obrade manje plodnog tla do uzgoja trave na mjestima na kojima tlo daje veće prinose. Te se mjere, koje se temelje na dugogodišnjem iskustvu, provode tako da se dobije ujednačen i primjeren stupanj zrelosti ubranog grožđa.

Brežuljkasta topografija i izloženost vinograda pridonose mezoklimi posebno pogodnoj za uzgoj vinove loze.

Zbog zimskih i proljetnih kiša u vinogradima se nakupljaju kvalitetne zalihe vode, dok kasnije niske razine padalina ljeti (u prosjeku manje od 30 milimetara u srpnju) obično uzrokuju umjeren nedostatak vode koji pogoduje dozrijevanju grožđa, a ne vegetativnom rastu biljaka.

Visok stupanj izloženosti suncu i visoke temperature u srpnju i kolovozu pogoduju redovitom šaranju grožđa i optimalnoj predispoziciji za dozrijevanje, dok u rujnu i početkom listopada velika temperaturna razlika između dana i noći, posebno na višim visinama, pridonosi aromatskoj i fenolnoj složenosti grožđa.

Ljudski čimbenici iskustva i znanja o uzgoju vinove loze koji su s vremenom, u međudjelovanju s okolišem, omogućili utvrđivanje, razvoj i odabir najprikladnijih postupaka za proizvodnju visokokvalitetnog vina temelje se na dugoj povijesti vina u Montepulcianu, od etruščanskog doba do danas, o kojoj svjedoče brojne bibliografske reference i arheološki nalazi.

Velik povijesni značaj vina u Montepulcianu od najranijeg razdoblja vidljiv je iz kaleža (vinskog pehara) otkrivenog 1868. u etruščanskoj grobnici u blizini grada.

Najstariji dokument u kojem se spominje vino u Montepulcianu potječe iz 789.: klerik Arnipert darovao je crkvi San Silvestro sull'Amiata zemljišnu česticu pod vinovom lozom u Dvorcu Policiano.

Kasnije se u Ripettijevom djelu *Dizionario storico e geografico della Toscana* [Povijesni i zemljopisni rječnik Toskane] citira dokument iz 1350. kojim se utvrđuju pravila za trgovinu vinom Montepulciano i njegov izvoz.

Dokumentirano je i da su se u vinogradima Mons Pulitianus od ranog srednjeg vijeka proizvodila izvrsna vina. Sredinom 16. stoljeća Sante Lancerio, upravitelj podruma Pape Pavla III. (čije je pravo ime bilo Alessandro Farnese) hvalio je vino Montepulciano kao „najsavršenije i za proljeće i za ljeto, mirisno i puno, ni nezrelo ni previše obojeno, što ga čini vinom za plemstvo". Radilo se, dakle, o vinu namijenjenom plemićkim trpezama, bez obzira na to što se na najranijim etiketama nazivalo jednostavno „Rosso Scelto di Montepulciano" [odabrano crveno vino iz Montepulciana].

Ako pođemo dalje, u 17. stoljeće, možemo se podsjetiti da je veliki liječnik, naturalist i pjesnik Francesco Redi ispjevao tom vinu hvalospjev u ditirambu iz 1685. naslovljenom *Bacco in Toscana* [Bakho u Toskani]. Redi je zamislio Bakha i Arijadnu kako hvale najbolja toskanska vina: „Lijepa Arijadno mekih ruku, posluži mi manu iz Montepulciana...” i zaključio da je „Montepulciano kralj svih vina”.

Pjesma je bila vrlo uspješna i kružila je od dvora do dvora sve dok nije stigla do Vilima III. u Engleskoj. Možda je kralj Vilim toliko zavolio toskanska vina zbog Redija i slave koju su ta vina stekla zahvaljujući njegovoj pjesmi. Dokaz tome je putovanje engleske delegacije u Veliko Vojvodstvo Toskanu 1669. radi nabave vina Moscadello di Montalcino i Vino Nobile di Montepulciano za engleski dvor.

Krajem 19. stoljeća pojavila se potreba za podučavanjem vještina koje iziskuje upravljanje vinogradima i podrumima. U tu je svrhu 1882. osnovana Praktična poljoprivredna škola, a Poljoprivredna tehnička škola do danas djeluje na granici s obližnjom općinom Cortona.

U novije vrijeme, 1933., u djelu *Vini tipici senesi* [Tradicionalna vina pokrajine Siena] (Montanari i Musiani, ur.) naveden je detaljan opis tehnika proizvodnje vina Vino Nobile di Montepulciano, vrlo sličan postojećim specifikacijama proizvoda za ta vina.

Zadružna vinarija osnovana je 1937. kako bi se stvorila struktura kojom bi se i malim vinogradarima omogućila prodaja njihovih vina, a 1965. osnovan je Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano [Udruženje proizvođača vina Vino Nobile di Montepulciano].

Nedavnu povijest vina Vino Nobile di Montepulciano obilježio je razvoj tehnika gospodarenja vinogradima i proizvodnje vina temeljenih na najmodernijim proizvodnim trendovima.

Tako se povećava gustoća sadnje na način kojim se smanjuje prinos grožđa po biljci, a sustavi uzgoja i rezidbe razvili su se u smjerovima koji pogoduju postizanju optimalnog prinosa i rasta biljaka te proizvodnji savršeno zdravog grožđa. Istodobno, vinarije optimiziraju postupke fermentacije, razdoblje dozrijevanja u drvenim bačvama i uporabu različitih vrsta spremnika kako bi dobile vrlo dobro strukturirano vino koje je dugotrajno i stabilno tijekom vremena.

Za vina proizvedena isključivo od grožđa koje potječe iz vinograda smještenih u dodatnim zemljopisnim jedinicama izrazom „Pieve” naglašavaju se svojstva vina Vino Nobile di Montepulciano koja se proizvode u odgovarajućim dodatnim zemljopisnim jedinicama.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Vinifikacija i obvezno dozrijevanje vina sa ZOI-jem Vino Nobile di Montepulciano, uključujući vina „Riserva” i „Pieve”

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vinifikacija i obvezno dozrijevanje moraju se odvijati u općini Montepulciano kako bi se očuvala posebna svojstva i ugled proizvoda te zajamčilo njihovo podrijetlo.

Punjenje vina sa ZOI-jem Vino Nobile di Montepulciano, uključujući vina „Riserva” i „Pieve”, u boce na razgraničenom području

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Punjenje u boce mora se provesti na području proizvodnje grožđa kako bi se mogla očuvati posebna svojstva vina te zajamčiti njegova izvornost.

Označivanje vina sa ZOI-jem Vino Nobile di Montepulciano, uključujući vina „Riserva" i „Pieve"

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Dodan je zahtjev da se širi zemljopisni pojam „Toscana" mora navesti na etiketi uz zaštićenu oznaku izvornosti „Vino Nobile di Montepulciano" kako bi se potrošače informiralo o točnom zemljopisnom podrijetlu vina.

Označivanje vina „Pieve" sa ZOI-jem Vino Nobile di Montepulciano

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Na etiketi se može navesti jedna od sljedećih dodatnih zemljopisnih jedinica koje se odnose na stvarno područje podrijetla grožđa od kojeg je vino proizvedeno i čije je razgraničenje definirano u Prilogu 1. specifikaciji proizvoda:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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