C/2025/2742

15.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2742)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Vino Nobile di Montepulciano" PDO-IT-A1308-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 17 ta' Frar 2025

1. **Isem il-prodott**

"Vino Nobile di Montepulciano"

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona demarkata**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda tissodisfa d-definizzjoni ta' emenda standard fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma taqax fi ħdan id-definizzjonijiet fl-Artikolu 24(3) tal-istess Regolament.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Inklużjoni ta' unitajiet ġeografiċi addizzjonali u t-terminu "Pieve" (parroċċa)*

Deskrizzjoni:

Iddaħħlet il-possibbiltà li jiġi inkluż it-terminu "Pieve" fuq it-tikketta, segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali u l-kundizzjonijiet rilevanti tal-użu.

It-terminu "Pieve" ma jistax jintuża flimkien mat-terminu "Riserva".

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Issa hemm 12-il unità ġeografika addizzjonali fiż-żona demarkata tad-DOP Vino Nobile di Montepulciano, stipulata fl-Anness A għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Raġuni:

Il-fini hija li jiżdied il-valur tad-DOP Vino Nobile di Montepulciano fl-istess ħin li l-konsumaturi jsiru jafu dwar il-karatteristiċi speċifiċi tal-għeneb li joriġina minn ċerti żoni ġeografiċi iżgħar fiż-żona ta' produzzjoni. Tabilħaqq, l-ismijiet tal-unitajiet ġeografiċi addizzjonali jmorru lura għat-tmiem l-era Rumana u l-parroċċi antiki li kkaratterizzaw iż-żona ta' produzzjoni tad-DOP Vino Nobile di Montepulciano. Dawn l-unitajiet ġeografiċi ġew identifikati bħala riżultat ta' riċerka storika. Huma jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalità ta' Montepulciano.

Din l-emenda taffettwa l-Artikoli 1, 2, 4, 5, 6, 7 u 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ż-żieda tal-Anness A (Lista tat-12-il unità ġeografika addizzjonali li jakkumpanjaw it-terminu "Pieve" fil-konfini tagħhom). Fid-Dokument Uniku, l-emenda taffettwa t-Taqsimiet 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", 5 "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", 8 "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u 9 "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2. *Inklużjoni ta' taħlita speċifika ta' varjetajiet ta' għeneb għall-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unità ġeografika addizzjonali rispettiva*

Deskrizzjoni:

Għall-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unità ġeografika addizzjonali rispettiva, ġiet inkluża t-taħlita li ġejja ta' varjetajiet ta' għeneb: mill-inqas 85 % tal-għeneb użat irid ikun Sangiovese, filwaqt li l-varjetajiet li ġejjin huma permessi għall-15 % li jifdal: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero u Colorino Nero, dan tal-aħħar jirrappreżenta mhux aktar minn 5 %.

Raġuni:

Din l-emenda għat-taħlita ta' varjetajiet ta' għeneb għat-tip ta' nbid ġdid tippermetti karatterizzazzjoni aħjar tal-proprjetajiet speċifiċi taż-żona filwaqt li tagħti aktar valur lill-varjetà Sangiovese, li dejjem kellha rwol ewlieni fil-produzzjoni ta' nbid ta' kwalità fiż-żona. Varjetajiet ta' għeneb internazzjonali huma esklużi sabiex tissaħħaħ il-produzzjoni tal-Vino Nobile di Montepulciano li, storikament, kien prodott minn Sangiovese u taħlita ta' varjetajiet lokali.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

3. *Inklużjoni ta' età minima għall-vinji użati għall-produzzjoni tal-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali rispettivi*

Deskrizzjoni:

L-inklużjoni ta' età minima għall-vinji użati għall-produzzjoni tal-Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali. Vinji bħal dawn irid ikollhom mill-inqas 15-il sena, li tinkludi s-sena tat-tħawwil.

Raġuni:

F'kundizzjonijiet klimatiċi normali, vinji maturi, ta' mill-inqas 15-il sena, jistgħu jipproduċu għeneb li huwa inqas affettwat mill-istress idriku. B'dan il-mod, l-għeneb jimmatura fl-aktar żmien favorevoli, li jfisser li l-karatteristiċi tal-kwalità tiegħu huma superjuri.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 4(1) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

4. *Limiti massimi ta' rendiment għall-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali*

Deskrizzjoni:

Ġie introdott rendiment massimu mnaqqas għat-tip ta' nbid ġdid. Ir-rendiment il-ġdid ma jridx jaqbeż is-7 tunnellati għal kull ettaru bħala għalla waħda u qatt ma jista' jaqbeż 2,5 kilogrammi għal kull pjanta.

Raġuni:

Dan l-aġġustament huwa r-riżultat tal-inklużjoni tat-tip ta' nbid ġdid. Huwa maħsub biex jikkontribwixxi għat-tkabbir ottimali tas-Sangiovese u tal-varjetajiet ta' għeneb lokali awtorizzati sabiex jinkiseb l-aħjar bilanċ bejn it-tkabbir tal-pjanti u r-rendiment tal-għeneb filwaqt li jitnaqqas l-istress tal-pjanti.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu (4)6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 5.2 ("Rendimenti massimi għal kull ettaru") tad-Dokument Uniku.

5. *Żieda fil-qawwa alkoħolika proprja minima skont il-volum tal-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali*

Deskrizzjoni:

Għall-inbid tat-tip Vino Nobile di Montepulciano li għadu kif ġie introdott bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali, l-għeneb użat irid jipproduċi qawwa alkoħolika proprja minima skont il-volum ta' 13 %.

Raġuni:

Il-fini tal-emenda hija li jiġi żgurat li l-għeneb li laħaq qawwa alkoħolika minima skont il-volum ta' 13 % b'mod naturali jintuża biss biex isir Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali, sabiex jippermetti li jispikkaw l-inbejjed tat-tip li għadu kif ġie introdott.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4(8) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

6. *Żieda fil-perjodu minimu ta' maturazzjoni għall-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali*

Deskrizzjoni:

Għat-tip ta' nbid ġdid, ġie miżjud perjodu ta' maturazzjoni ta' mill-inqas tliet snin, li jinkludi mill-inqas tnax-il xahar fil-bettija u tnax-il xahar ta' maturazzjoni fil-flixkun. Hemm ukoll dispożizzjoni biex il-kontrolli kimiċi, fiżiċi u organolettiċi fuq it-tip ta' nbid ġdid isiru fi tmiem il-perjodu ta' maturazzjoni fil-flixkun.

Raġuni:

L-introduzzjoni ta' perjodu ta' maturazzjoni ta' mill-inqas tliet snin għal Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" akkumpanjat mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali hija maħsuba biex tiddistingwi dan l-inbid kemm mil-lat kwalitattiv kif ukoll minn dak kummerċjali. Iż-żieda fil-perjodu ta' maturazzjoni għall-Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali rispettivi hija maħsuba biex tpoġġi dawn l-inbejjed fl-istess livell bħal dawk imsejħa "Riserva". Madankollu, hemm differenza fil-varjetajiet ta' għeneb permessi u fl-introduzzjoni ta' sena ta' maturazzjoni fil-flixkun.

Id-dispożizzjoni dwar il-kontrolli kimiċi, fiżiċi u organolettiċi li jsiru fi tmiem il-perjodu ta' maturazzjoni fil-flixkun huwa għaliex dan huwa meta t-tip ta' nbid ġdid jakkwista l-karatteristiċi u l-bilanċ organolettiku li jippermettu l-aħjar espressjoni tas-Sangiovese u tal-varjetajiet ta' għeneb lokali l-oħra permessi.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 5(6) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

7. *Introduzzjoni ta' rekwiżiti għall-għeneb li għandu jiġi ttrattat separatament għall-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali*

Deskrizzjoni:

Ġie introdott trattament separat għall-għeneb għat-tip ta' nbid ġdid. L-inbejjed bit-terminu "Pieve" jridu jiġu prodotti b'għeneb minn vinji ġestiti mill-istess impriża li tagħmel l-ibbottiljar, u jinżammu separati minn lottijiet ta' għeneb maħsuba biex isir il-Vino Nobile di Montepulciano standard u "Riserva".

Raġuni:

L-emenda hija meħtieġa bħala garanzija għall-konsumaturi li t-tip il-ġdid ta' Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali ġej minn vinji ġestiti mill-istess impriża li tagħmel l-ibbottiljar, li tinsab f'waħda mit-12-il unità ġeografika addizzjonali fiż-żona ta' produzzjoni, u wkoll biex tiġi żgurata t-traċċabilità sħiħa tal-għeneb.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 5(6) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

8. *Inklużjoni tal-karatteristiċi dwar il-konsum tal-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali*

Deskrizzjoni:

Għat-tip ta' nbid li għadu kif ġie introdott, segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali, it-togħma meħtieġa hija xotta ħafna, bilanċjata u dewwiema, potenzjalment bi ħjiel ta' njam. L-aċidità totali minima żdiedet: minn 4,5 sa 5,0 grammi għal kull litru. L-estratt mingħajr zokkor tnaqqas minn 23 għal 26 gramma għal kull litru.

Raġuni:

L-inklużjoni tal-karatteristiċi dwar il-konsum hija dovuta għall-ħtieġa li jiġu definiti linji tal-prodotti. Iż-żieda ta' nofs gramma ta' aċidità għal kull litru tippermetti espressjoni akbar għall-inbejjed mid-diversi "Pievi", kif ukoll potenzjal akbar ta' maturazzjoni. Iż-żieda fl-estratt mingħajr zokkor hija bbażata fuq l-analiżi mwettqa. Titqies meħtieġa għall-inbejjed maħsuba għall-maturazzjoni.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

9. *Introduzzjoni ta' regoli dwar it-tikkettar għall-inbejjed bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali*

Deskrizzjoni:

Għall-inbejjed li għadhom kif ġew introdotti bit-terminu "Pieve", waħda mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali li ġejjin tista' tintuża fuq it-tikketta relatata maż-żoni attwali tal-oriġini tal-għeneb użat sabiex isir l-inbid. Id-demarkazzjoni territorjali hija stabbilita fl-Anness 3 għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

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

Ir-referenza għall-unità ġeografika addizzjonali trid issegwi t-terminu "Pieve" u trid tidher qabel l-isem tad-denominazzjoni Vino Nobile di Montepulciano u l-kelma "Toscana", fl-istess kamp viżiv bħall-informazzjoni obbligatorja. L-għoli u d-daqs tal-kelma "Pieve" segwita mill-unità ġeografika addizzjonali jistgħu jkunu 50 % akbar mill-kliem "Vino Nobile di Montepulciano".

Raġuni:

Il-fini tal-emenda hija li tiddistingwi t-tip ta' nbid ġdid mit-tipi bażiċi u "Riserva" tal-Vino Nobile di Montepulciano.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7(5) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 9 "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

10. *Inklużjoni ta' projbizzjoni, għall-inbejjed bit-terminu "Pieve", fuq li r-rendiment jinġieb f'konformità mal-limiti stipulati meta l-produzzjoni taqbeż il-limiti b'inqas minn 20 %*

Deskrizzjoni:

Ġiet miżjuda dispożizzjoni speċifika li teskludi l-inbid bit-terminu "Pieve" mill-għażla li r-rendiment tal-għeneb jinġieb f'konformità mal-limiti stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott sakemm il-produzzjoni ma taqbiżx dak il-limitu b'20 %, anke fi snin eċċezzjonalment favorevoli.

Raġuni:

Il-projbizzjoni fuq il-produzzjoni żejda hija ġġustifikata mill-fatt li, għall-għeneb fi kwalunkwe waħda mit-12-il żona ġeografika addizzjonali, il-bilanċ produttiv u r-rendiment ta' 7 tunnellati għal kull ettaru jridu jinkisbu permezz ta' prattiki agrikoli xierqa. Produzzjoni żejda għalhekk mhix permessa.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 4(7) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

11. *Dikjarazzjoni tal-użu tat-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali*

Deskrizzjoni:

Ġiet miżjuda dispożizzjoni li tippermetti li tiġi ddikjarara l-intenzjoni li jintuża t-terminu "Pieve" sal-31 ta' Diċembru wara l-ħsad.

Raġuni:

L-inbid tat-tip Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" għandu karatteristiċi speċifiċi u għalhekk irid jiġi ddikjarat fil-bidu tal-perjodu ta' maturazzjoni ta' tliet snin stipulat fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Sabiex jiġu rispettati dawn il-karatteristiċi speċifiċi, huwa meħtieġ li ssir id-dikjarazzjoni mhux aktar tard mill-31 Diċembru wara l-ħsad.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 4(7) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

12. *Coupage ta' lottijiet iċċertifikati qabel*

Deskrizzjoni:

Ġiet miżjuda dispożizzjoni dwar il-coupage ta' lottijiet iċċertifikati qabel. Irid jintalab ċertifikat ġdid ta' konformità analitika u organolettika għal-lott li jkun għadu kemm ġie mħallat, kemm għaż-żoni li joperaw fiż-żona ta' produzzjoni kif ukoll għall-azjendi li joperaw barra ż-żona ta' produzzjoni.

Raġuni:

Huwa meħtieġ li l-lottijiet imħallta jiġu soġġetti għal testijiet kimiċi u organolettiċi ġodda sabiex tiġi żgurata t-traċċabilità sabiex tiġi ggarantita l-kwalità tal-prodott.

L-emenda tikkonċerna biss l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, biż-żieda ta' Artikolu 4(10) ġdid.

13. *Aċċettazzjoni bħala Vino Nobile di Montepulciano għal lottijiet ta' nbid li ma jikkwalifikawx għat-terminu "Pieve"*

Deskrizzjoni:

Meta l-kumitat tad-dewqan jiġġudika li lott ta' nbid ma jikkwalifikax għat-terminu "Pieve", jista' jintalab permess sabiex jintuża l-isem Vino Nobile di Montepulciano.

Raġuni:

Din l-għażla ġiet introdotta għall-produtturi li l-lottijiet tagħhom ma jikkwalifikawx bħala Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve". Tippermettilhom jużaw ir-riżultati tal-analiżijiet organolettiċi biex l-inbejjed tagħhom jikkwalifikaw bħala Vino Nobile di Montepulciano standard. Dan jissimplifika l-proċess ta' ċertifikazzjoni u jżomm l-ispejjeż baxxi.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 5(6) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

14. *Inklużjoni ta' regoli dwar "taglio" (coupage sabiex tittejjeb il-kwalità) għal Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali*

Deskrizzjoni:

Ġiet inkluża dispożizzjoni dwar "taglio" għal Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali. Din il-prattika hija permessa skont il-kundizzjonijiet stipulati fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-Unjoni Ewropea fis-seħħ biss u esklużivament ma' nbejjed li joriġinaw mill-istess unità ġeografika addizzjonali. In-nuqqas ta' konformità jirriżulta fl-irtirar tad-dritt tal-użu tal-kelma "Pieve" u l-unità ġeografika addizzjonali.

Raġuni:

L-emenda l-ġdida dwar "taglio" hija maħsuba biex iżżomm il-karatteristiċi tal-kwalità tal-prodott [...] u l-konsumatur peress li "taglio" ta' Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" huwa permess biss għal inbejjed mill-istess unità ġeografika addizzjonali.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 5(8) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

15. *Riformulazzjoni tat-taqsima dwar it-teħid ta' kampjuni ta' lottijiet ta' nbid*

Deskrizzjoni:

It-taqsima dwar it-teħid ta' kampjuni ta' lottijiet ta' nbid ġiet ifformulata mill-ġdid biex tispeċifika li, matul il-perjodu ta' maturazzjoni, l-inbid ma jistax jiġi mċaqlaq qabel ma jinħarġu r-riżultati tat-test analitiku, u biex tispeċifika li fejn l-inbid jiġi introdott fis-suq jew ibbottiljat barra miż-żona, irid jikkonforma mal-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Raġuni:

It-taqsima ġiet ifformulata mill-ġdid sabiex tiddeskrivi l-proċedura b'mod aktar ċar.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 5(11) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

16. *Inklużjoni ta' kundizzjoni dwar l-użu tat-terminu "Toscana" fuq it-tikketta*

Deskrizzjoni:

Ġiet miżjuda kundizzjoni għall-inbejjed tat-tip Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali rispettivi fejn it-terminu ġeografiku "Toscana" issa jrid isegwi d-denominazzjoni Vino Nobile di Montepulciano.

Raġuni:

Il-kundizzjoni ġiet miżjuda sabiex tiddeskrivi r-regoli eżistenti tat-tikkettar b'mod aktar ċar.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 7(4) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

17. *Aġġornament tar-rabta mal-ambjent ġeografiku*

Deskrizzjoni:

L-artikolu dwar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku ġie aġġornat bl-inklużjoni ta' kundizzjonijiet relatati mat-tip ta' nbid ġdid bit-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali. Tqies ukoll li kien meħtieġ li tiġi riformulata t-taqsima "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku sabiex tiġi aġġornata mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din il-kitba mill-ġdid għandha għalhekk titqies bħala purament formali.

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa wara l-inklużjoni tat-tip ta' nbid ġdid bit-terminu "Pieve".

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 8 "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" tad-Dokument Uniku.

18. *Korrezzjonijiet formali*

Deskrizzjoni:

Saru korrezzjonijiet editorjali għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dawn jikkonċernaw prinċipalment żbalji tipografiċi, korrezzjonijiet fin-numri tat-taqsimiet, korrezzjonijiet għall-isem tal-Ministeru, u għar-referenza għall-korp ta' kontroll.

Raġuni:

Korrezzjonijiet li jirriżultaw mill-bidla fl-isem tal-Ministeru, referenzi għall-kwartieri ġenerali tal-korp ta' kontroll u żbalji tipografiċi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-emenda tikkonċerna biss l-Artikolu 2(1), l-Artikolu 5(2), (9) u (10), l-Artikolu 7(6) (qabel l-Artikolu 7(5)) u l-Artikolu 10(1) u (2) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja**

1. Inbid

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, li maż-żmien ixaqleb lejn il-granata;

Riħa: intensa, kumplessa, distintiva;

Togħma: xotta, bilanċjata u dewwiema, bi ħjiel ta' njam;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stipulati fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano "Riserva"*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, li maż-żmien ixaqleb lejn il-granata;

Riħa: intensa, kumplessa, distintiva;

Togħma: xotta, bilanċjata u dewwiema, bi ħjiel ta' njam;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stipulati fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve"*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, li maż-żmien ixaqleb lejn il-granata;

Riħa: intensa, kumplessa, distintiva;

Togħma: xotta, bilanċjata u dewwiema, b'xi ħjiel ta' njam;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26,0 gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stipulati fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Prattika enoloġika speċifika użata biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP) Vino Nobile di Montepulciano jrid jgħaddi minn perjodu ta' maturazzjoni ta' mill-inqas sentejn, li jinkludi mill-inqas sena f'kontenituri tal-injam.

2. Vino Nobile di Montepulciano "Riserva"

Prattika enoloġika speċifika użata biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom

L-inbid tad-DOP Vino Nobile di Montepulciano minn għeneb b'qawwa alkoħolika proprja minima skont il-volum ta' 12,50 % li għadda minn perjodu ta' maturazzjoni ta' mill-inqas tliet snin inklużi sitt xhur fil-flixkun jista' jissejjaħ "Riserva" fuq it-tikketta tiegħu.

3. Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unità ġeografika addizzjonali

Prattika enoloġika speċifika użata biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom

Inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Vino Nobile di Montepulciano u t-terminu "Pieve" segwit mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali jrid jgħaddi minn perjodu ta' maturazzjoni ta' mill-inqas tliet snin, b'mill-inqas tnax-il xahar f'kontenituri tal-injam u mill-inqas tnax-il xahar fil-flixkun.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1 Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2 Vino Nobile di Montepulciano "Riserva"

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3 Vino Nobile di Montepulciano bit-terminu "Pieve" segwit mill-unità ġeografika addizzjonali

7 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb tinsab fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalità ta' Montepulciano, fil-Provinċja ta' Siena, fir-Reġjun tat-Toskana. Il-pjanura ta' Valdichiana hija eskluża.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Sangiovese N - Sangioveto

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Vino Nobile di Montepulciano, inklużi s-subżoni

A) Dettalji taż-żona demarkata

A1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona ta' Vino Nobile tinsab kompletament fil-muniċipalità ta' Montepulciano, fil-Provinċja ta' Siena. Minbarra l-wied tal-Valdichiana, li huwa eskluż, it-territorju kollu huwa inkluż fiż-żona ta' produzzjoni tal-għoljiet li tvarja minn 250 sa 600 metru ta' elevazzjoni.

Is-sottostrat ġeoloġiku huwa pjuttost uniformi u distint b'mod ċar miż-żoni fil-qrib li jipproduċu l-inbid. Huwa magħmul fil-biċċa l-kbira minn sedimenti tal-baħar mill-era Plijoċenika li fih jippredomina r-ramel, speċjalment fiż-żoni ta' elevazzjoni akbar. Tipi ta' ħamrija oħra żviluppaw fuq is-sedimenti kontinentali tal-era Plijoċenika Bikrija, b'mod partikolari fuq l-għoljiet tal-wied Valdichiana.

Il-litoloġija taż-żona għalhekk hija kkaratterizzata minn ramel u tafal tal-baħar, bil-konglomerati preżenti lejn il-Lvant taż-żona. Ir-ramel huwa karatteristika ta' Montepulciano. Fi bnadi oħrajn tat-Toskana jinsabu b'mod daqstant mifrux f'San Gimignano biss, filwaqt li huma kważi mhumiex preżenti f'Montalcino jew fiż-żona ta' Chianti Classico.

Fil-qosor, total ta' erba' kategoriji ta' ħamrija jistgħu jiġu distinti: ħamrija li żviluppat fuq sedimenti mrammlin tal-baħar tal-era Plijoċenika (is-serje ta' ħamrija "Cusona, Strada u San Gimignano") jew ħamrija tat-tafal u xaħx (is-serje ta' ħamrija "Quercia u Monte", li mhix produttiva ħafna u hija kkaratterizzata minn maturazzjoni bikri tal-għeneb) b'disponibbiltà tal-ilma dejjem akbar, u ħamrija Paleo jew ħamrija riċenti fuq sedimenti tal-era Plijoċenika (is-serje ta' ħamrija "Poggio Golo, Nottola u Valiano", li twassal għal pjanti aktar produttivi).

F'termini tal-karatteristiċi kimiċi tagħhom, il-ħamrija ramlija tal-era Plijoċenika għandha kapaċità ta' skambju ta' katjoni medja u konduttività baxxa, b'livelli medji ta' ġir; il-ħamrija tat-tafal u xaħx u tat-tafal tal-era Plijoċenika għandhom livelli ogħla ta' ġir u konduttività; filwaqt li t-tipi ta' ħamrija li żviluppaw fuq sedimenti tal-era Plijoċenika għandhom kapaċità ta' skambju ta' katjoni medja simili, ġeneralment għolja, iżda differenti minn xulxin f'termini tal-kontenut totali u attiv tal-ġir tagħhom, li huwa akbar fil-ħamrija riċenti.

Iż-żona għandha klima sub-Mediterranja. L-ogħla temperaturi jseħħu f'Lulju u Awwissu, filwaqt li l-perjodu sussegwenti għandu temperaturi aktar baxxi li jgħinu sabiex itejbu l-kwalitajiet aromatiċi u fenoliċi tal-għeneb. L-indiċi Winkler għandu medja ta' 1 900°, b'livelli aktar baxxi ta' madwar 1 750° f'elevazzjoni ogħla.

Il-medja tax-xita mkejla fuq diversi snin hija ta' 690 millimetru fil-biċċa l-kbira taż-żona, u tilħaq 740 millimetru biss fin-Nofsinhar taż-żona. L-aktar xita intensa sseħħ f'Ottubru u Novembru, filwaqt li s-sjuf huma niexfa bħala regola.

A2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

L-oriġini tat-tkabbir tal-għeneb u l-produzzjoni tal-inbid huma karatteristika integrali tat-territorju, il-kultura, l-istorja, l-ekonomija u t-tradizzjonijiet lokali ta' Montepulciano.

L-inbid prodott f'din iż-żona storikament kellu assoċjazzjonijiet nobbli u aristokratiċi, bl-inbejjed jiġu prodotti mhux għall-konsum tal-produtturi stess iżda għall-bejgħ, kif muri minn bosta dokumenti tal-bejgħ irreġistrati li jmorru lura sas-sena 789.

Dokument datat 1350 stabbilixxa l-ewwel regoli li jirregolaw il-kummerċ u l-esportazzjoni tal-inbid ta' Montepulciano. L-inbid kiseb fama internazzjonali fis-seklu 17 meta ġie mfaħħar minn Francesco Redi bħala r-"Re tal-Inbid kollu", u matul is-sekli l-għeneb baqa' l-għalla ewlenija taż-żona.

L-ewwel referenza magħrufa għal Vino Nobile [Inbid Nobbli] tmur lura għall-1787: "...biex nħallsu lura lill-kok fid-dar Marsichi għan-nefqa fuq l-ikel, mhux inkluż l-inbid miġjub minn Monte Pulciano f'isimna: 50,15 lira. 'Vino Nobile' miġjub biex jingħata bħala rigal lill-iskola tal-knisja Conventino għal obbligi kuntrattwali..." Dik il-kwotazzjoni hija meħuda minn *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* [Nota tal-ivvjaġġar għas-Soru Luisa Sisti u l-Għalliema Prinċipali tal-iskola] miktuba minn Giovan Filippo Neri, Gvernatur tar-Regio Ritiro di S.Girolamo f'Montepulciano.

Fl-1773, tabib Fjorentin jismu Cosimo Villifranchi rrapporta fl-*Oenologia Toscana* [Enoloġija Toscana] famuża tiegħu dwar kif kien isir l-inbid f'Montepulciano, u ddeskriva mhux biss il-varjetajiet ta' għeneb iżda wkoll iż-żona nnifisha: "iż-żona f'Montepulciano fejn jiġi prodott l-aqwa nbid testendi lejn il-Lvant mill-belt għal żewġ jew tliet mili fuq iż-żewġ naħat tat-triq, bl-art kollha tinsab fuq għoljiet..." Isegwi deskrizzjoni tad-diversi produtturi, is-sistemi tat-tkabbir tad-dwieli u tal-produzzjoni tal-inbid użati u informazzjoni addizzjonali dwar in-natura tal-ħamrija: "il-ħamrija jew l-art fuq l-għoljiet ta' Monte Pulciano hija primarjament tufa, art ramlija maħlula u ħamrija tal-ġebel".

Fis-*Statistica Agraria della Val Di Chiana* [Statistika Agrikola tal-Wied Val Di Chiana] (1830), Giuseppe Giulj kiteb f'kapitlu intitolat "Dwar it-tipi ta' nbid tal-għażla u l-modi ta' kif jiġi prodott" li "ħames tipi ta' nbid tal-għażla huma prodotti f'ċerta kwantità fil-wied: Vino Nobile di Monte Pulciano u Aleatico fost l-inbejjed ħomor, u Moscadello, Vermouth u Vin Santo fost l-inbejjed bojod. Se nitkellem dwar il-mod kif jiġu prodotti, billi nibda d-deskrizzjoni tiegħi ta' dawn id-dettalji bl-inbid Monte Pulciano, peress li dak huwa magħruf madwar l-Ewropa... Il-vinji fejn jitkabbar dan l-inbid jinsabu fuq għoljiet li l-ħamrija tagħhom hija tufa u għalhekk mhix produttiva. L-għoljiet iħarsu lejn in-Nofsinhar, għalhekk id-dwieli jirċievu dawl tax-xemx abbundanti ħafna.

Dawn il-pjanti għandhom rendiment baxx, iżda l-għeneb jilħaq stat perfett ta' maturazzjoni, b'riħa u togħma mhux kondiviża mill-għeneb tal-istess speċi prodott minn dwieli mkabbra f'postijiet oħra". L-awtur ikompli, jelenka l-ispeċi tad-dwieli, il-karatteristiċi tal-għeneb u s-sistema tal-fermentazzjoni u t-tqegħid tal-inbid f'reċipjenti.

L-ewwel vjaġġ ta' Vino Nobile lejn l-Amerika seħħ ftit ta' snin qabel (1828), kif irrappurtat mill-*Giornale Agrario della Toscana* [Ġurnal Agrarju tat-Toskana] ippubblikat mill-Accademia dei Georgofili

Il-preżenza storika tal-kantini fid-djar tal-għonja f'Montepulciano tixhed l-importanza mogħtija lill-produzzjoni tal-inbid lokali, u anke llum xi whud minn dawn il-kantini għadhom jintużaw għall-maturazzjoni tal-inbid.

Fir-rumanz famuż tiegħu *Il-Konti ta' Monte Cristo* miktub bejn l-1844 u l-1846, Dumas kiteb dwar karattru li kien qed jiekol xi annimal tal-kaċċa: "Dan... u flixkun żgħir Monte Pulciano, kienu l-menu".

Vino Nobile di Montepulciano kiseb l-istatus ta' *denominazione di origine controllata* (denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata) permezz tad-Digriet Presidenzjali tat-12 ta' Lulju 1966 u, grazzi għar-reputazzjoni internazzjonali tiegħu, aktar tard sar wieħed mill-ewwel inbejjed li kiseb l-istatus ta' *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG - denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata u garantita) bid-Digriet Presidenzjali tal-1 ta' Lulju 1980. Kien l-ewwel inbid fl-Italja li kellu l-faxxa ta' identifikazzjoni uffiċjali li tissostitwixxi t-tikketta tal-Istat. Din il-faxxa titwaħħal mas-siġill tal-flixkun bħala mezz kontra l-adulterazzjoni li jiċċertifika l-awtentiċità tal-prodott u jipprova l-oriġini tiegħu.

B'mod ġenerali, l-impatt fuq l-inbid tal-fatturi umani jista' jiġi attribwit għall-aspetti tekniċi li ġejjin tal-produzzjoni, li tfasslu u mbagħad ġew irfinuti maż-żmien u issa jiffurmaw parti integrali mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

— Taħlita tal-varjetajiet ta' għeneb fil-vinji: Sangiovese, u b'mod partikolari l-bijotip lokali magħruf bħala Prugnolo Gentile, huwa l-varjetà ewlenija użata għall-produzzjoni tal-Vino Nobile. Din l-ispeċi tad-dwieli ilha titkabbar f'Montepulciano, kif muri minn bosta referenzi storiċi/biblijografiċi, l-aktar importanti Villifranchi (1773) u Cinelli (1873).

  Maż-żmien, l-ispeċi tad-dwieli li jipproduċu għeneb aħmar ġew identifikati bħala varjetajiet sekondarji. Dawn huma varjetajiet - kemm lokali (Canaiolo Nero, Mammolo) kif ukoll internazzjonali - li kapaċi jsaħħu l-potenzjal taż-żona u l-ispeċi tad-dwieli ewlenin.

— Sistemi ta' taħriġ, distanzi ta' tħawwil u metodi ta' żbir: is-sistemi ta' taħriġ tradizzjonali, li stabbilixxew ruħhom b'mod sod maż-żmien, huma dawk li jippermettu li d-dwieli jiġu rranġati b'mod razzjonali fuq l-art, b'tali mod li jiffaċilitaw l-operazzjonijiet ta' ħarsien u jiżguraw li l-ħsad jinżammu fil-limiti stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dawn huma sistemi ta' pjani ta' rbit vertikali jew bi żbir qasir (żbir bis-sistema tal-cordon), żbir twil (zokk milwi) jew żbir imħallat (Guyot).

  Id-distanzi ta' tħawwil żviluppaw maż-żmien lejn densità medja-għolja, b'minimu ta' 3 330 pjanta għal kull ettaru.

— Prattiki relatati mal-produzzjoni tal-inbejjed: il-prattiki li ġew stabbiliti maż-żmien fiż-żona huma dawk għall-produzzjoni ta' nbejjed dewwiema mill-għeneb aħmar. L-inbid irid jgħaddi minn perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' sentejn, b'mill-inqas sena fi btieti tal-injam. Għat-tip "Riserva", li jirreferi għal inbejjed aktar strutturati u b'palat aktar qawwi, il-perjodu minimu ta' maturazzjoni huwa ta' tliet snin.

B) Dettalji dwar il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott jirriżultaw essenzjalment jew esklużivament mill-ambjent ġeografiku

Id-DOP Vino Nobile di Montepulciano tapplika għal żewġ tipi ta' nbid aħmar (standard u Riserva) li jvarjaw fl-istruttura u l-kontenut alkoħoliku tagħhom kif ukoll fil-perjodu ta' maturazzjoni tagħhom. F'termini analitiċi u, fuq kollox, organolettiċi, l-inbid għandu karatteristiċi li huma speċifiċi għaż-żona ta' produzzjoni. Dawn huma indikati fl-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u jippermettu li l-inbid jiġi identifikat b'mod ċar u meqjus bħala tipiku taż-żona ta' produzzjoni tiegħu.

Speċifikament, l-inbejjed għandhom kulur aħmar lewn ir-rubin, li maż-żmien ixaqleb lejn il-granata. Għandhom riħa qawwija u kumplessa b'noti distintivi ta' frott (ċirasa amarena), fjuri (vjoli) u ħwawar. Fil-ħalq, huma strutturati ħafna, ibbilanċjati tajjeb u eleganti, u huma perċettibbilment tanniċi u b'ħekk jippermettulhom iżommu tajjeb maż-żmien.

C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn l-aspetti msemmija fil-punt A u dawk imsemmija fil-punt B.

L-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani varji qabel kollox ippermettiet li l-vitikultura tkompli tkun l-attività li tiddefinixxi Montepulciano, li ma għaddietx mill-karatteristika ta' urbanizzazzjoni ta' diversi partijiet oħra tat-Toskana.

L-impatt tal-ambjent li qed jikber fuq il-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbid intwera minn studji dwar iż-żona u analiżi dettaljata tal-art li saru mill-1989 (Campostrini u Costantini, 1996). Dawn urew kif il-ħamrija fiż-żona ta' produzzjoni tal-Vino Nobile tagħti lill-għeneb Sangiovese, b'mod partikolari, noti karatteristiċi taċ-ċirasa amarena, tal-vjoli u tal-ħwawar.

Għalkemm hemm diversi tipi differenti ta' ħamrija, ir-rendiment u l-kwalità tal-għeneb fil-kuntesti differenti huma modulati permezz ta' intervent uman xieraq f'termini ta' tekniki ta' kultivazzjoni u ġestjoni tal-ħamrija. Dawn ivarjaw minn xogħol mekkaniku ta' ħamrija inqas fertili għal ħaxix li qed jikber f'postijiet fejn il-ħamrija tagħti rendimenti ogħla. Dawn il-miżuri, li huma infurmati minn ħafna snin ta' esperjenza, jitwettqu b'tali mod li jagħtu lill-għeneb maħsud grad uniformi u xieraq ta' maturazzjoni.

It-topografija bl-għoljiet u l-espożizzjoni tal-vinji jgħinu biex jinħoloq mesoklima li hija partikolarment favorevoli għat-tkabbir tad-dwieli.

Ix-xita tax-xitwa u tar-rebbiegħa tippermetti li jinbnew riżervi tajba tal-ilma fil-vinji, filwaqt li, aktar tard, il-livell baxx ta' xita fis-sajf (inqas minn 30 millimetru bħala medja f'Lulju) ġeneralment joħloq defiċjenza moderata tal-ilma, li tiffavorixxi l-maturazzjoni tal-għeneb aktar milli t-tkabbir veġetattiv tal-pjanti.

Il-grad għoli ta' espożizzjoni għax-xemx u t-temperatura milħuqa f'Lulju u Awwissu jwasslu għal maturazzjoni bikrija regolari tal-għeneb u predispożizzjoni ottimali lejn il-maturazzjoni, filwaqt li f'Settembru u fil-bidu ta' Ottubru d-differenza kbira fit-temperatura bejn il-ġurnata u l-lejl, partikolarment f'elevazzjonijiet ogħla, tinkoraġġixxi l-kumplessità aromatika u fenolika tal-għeneb.

L-istorja antika tal-inbid f'Montepulciano mill-era Etruska sal-lum, li xhieda tagħha huma l-bosta referenzi biblijografiċi u sejbiet arkeoloġiċi, hija l-bażi għall-fatturi umani tal-esperjenza u l-għarfien dwar it-tkabbir tad-dwieli li, maż-żmien, f'interazzjoni mal-ambjent, ippermettew l-identifikazzjoni, l-iżvilupp u l-għażla tal-aktar prattiki xierqa għall-produzzjoni tal-inbid ta' kwalità għolja.

Sa mill-ewwel jiem tiegħu ħafna ilu, Montepulciano għamel l-inbid il-bażi tal-istorja tiegħu, kif muri mill-kylix (tazza tal-inbid) skoperta fl-1868 f'qabar Etrusk qrib il-belt.

L-eqdem dokument li jirreferi għall-inbid f'Montepulciano jmur lura għas-sena 789: il-qassis Arnipert ta bħala rigal lill-knisja ta' San Silvestro sull'Amiata biċċa art bid-dwieli fil-Kastell Policiano.

Aktar tard, Ripetti's *Dizionario storico e geografico della Toscana* [Dizzjunarju Storiku u Ġeografiku tat-Toskana] isemmi dokument li jmur lura għall-1350 li jistabbilixxi regoli li jirregolaw il-kummerċ u l-esportazzjoni tal-inbid Montepulciano.

Huwa dokumentat ukoll li, mill-Medju Evu Bikri 'l quddiem, il-vinji ta' Mons Pulitianus kienu qed jipproduċu nbejjed eċċellenti. F'nofs is-seklu 16, Sante Lancerio, surmast tal-kantina tal-Papa Pawlu III Farnese, iċċelebra lil Montepulciano bħala "perfett kemm għar-rebbiegħa kif ukoll għas-sajf, aromatiku u b'korp sħiħ, la immatur u lanqas ikkulurit iżżejjed, u għalhekk inbid għan-nobbli". Kien inbid għall-imwejjed tan-nobbli, għalhekk, anke jekk l-ewwel tikketti jirreferu għalih sempliċement bħala "Rosso Scelto di Montepulciano" [Għażla ta' Nbid Aħmar ta' Montepulciano].

Nimxu għas-seklu 17, wieħed jista' jiftakar li t-tabib, naturalista u poeta kbir Francesco Redi faħħar l-inbid b'effett mill-isbaħ fil-poeżija ditirambika tiegħu tal-1685 *Bacco in Toscana* [Bacchus fit-Toskana]. Redi immaġina lil Bakkus u Arjadna jfaħħru l-aqwa nbejjed Toskani: "Arjadna ġentili b'ġilda bajda, agħtini l-manna ta' Montepulciano..." u jikkonkludi li "Montepulciano hu r-Re tal-Inbid kollu."

Il-poeżija kienet suċċess kbir u ċċirkolat minn qorti għall-oħra sakemm waslet lil Guljelmu III tal-Ingilterra. Forsi huwa grazzi għal Redi u l-fama li l-poeżija tiegħu tat lill-inbejjed Toskani li r-Re Guljelmu tant sar iħobbhom. Dan jintwera mill-vjaġġ lejn il-Gran Dukat tat-Toskana li sar fl-1669 minn delegazzjoni Ingliża biex takkwista Moscadello di Montalcino u Vino Nobile di Montepulciano għall-qorti Ingliża.

Fl-aħħar tas-seklu 19 inħasset il-ħtieġa li jiġu mgħallma l-ħiliet meħtieġa biex jiġu mmaniġġjati vinji u kantini. Għal dak il-għan, is-sena 1882 rat it-twaqqif ta' Skola Prattika tal-Agrikoltura, u Skola Teknika Agrikola għadha topera sallum fuq il-fruntiera mal-muniċipalità fil-qrib ta' Cortona.

Aktar reċentement, fl-1933, *Vini tipici senesi* [Inbejjed Tradizzjonali tal-Provinċja ta' Siena] (Montanari u Musiani, edituri.) taw deskrizzjoni dettaljata tat-tekniki għall-produzzjoni tal-Vino Nobile di Montepulciano, li kienu simili ħafna għall-Ispeċifikazzjonijiet kurrenti tal-Prodott għall-inbejjed.

Fl-1937 twaqqfet fabbrika tal-inbid kooperattiva sabiex tinħoloq struttura li tippermetti li jinbiegħ ukoll l-inbid prodott minn koltivaturi żgħar, filwaqt li fl-1965 twaqqaf il-Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano [assoċjazzjoni tal-produtturi tal-Vino Nobile di Montepulciano].

L-istorja reċenti tal-Vino Nobile di Montepulciano hija mmarkata mill-iżvilupp tal-ġestjoni tal-vinji u t-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid li jirriflettu l-aktar xejriet moderni tal-produzzjoni.

Id-densitajiet tat-tħawwil b'hekk kienu qed jiżdiedu, b'tali mod li titnaqqas ir-rendiment tal-għeneb għal kull pjanta, u s-sistemi ta' taħriġ u żbir imxew lejn sistemi li jwasslu għall-kisba ta' rendiment u tkabbir veġetali ottimali u jipproduċu għeneb perfettament b'saħħtu. Fl-istess ħin, il-fabbriki ilhom jottimizzaw il-proċessi ta' fermentazzjoni, il-perjodu ta' maturazzjoni fl-injam u l-użu ta' tipi ta' kontenituri differenti, bil-għan li jinkiseb inbid strutturat tajjeb ħafna li jservi fit-tul u stabbli maż-żmien.

Għall-inbejjed prodotti esklużivament minn għeneb li joriġina minn vinji li jinsabu fl-unitajiet ġeografiċi addizzjonali, l-użu tat-terminu "Pieve" jenfasizza l-karatteristiċi tal-Vino Nobile di Montepulciano prodott fl-unitajiet ġeografiċi addizzjonali rispettivi.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Vinifikazzjoni u maturazzjoni obbligatorja tal-inbid bid-DOP Vino Nobile di Montepulciano, inklużi l-inbejjed "Riserva" u "Pieve"

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-vinifikazzjoni u l-maturazzjoni obbligatorja jridu jsiru fil-muniċipalità ta' Montepulciano, sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi speċjali u r-reputazzjoni tal-prodotti, u tiġi garantita l-oriġini tagħhom.

Ibbottiljar fiż-żona demarkata tal-inbid bid-DOP Vino Nobile di Montepulciano, inklużi "Riserva" u "Pieve"

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-ibbottiljar irid isir fiż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb sabiex il-karatteristiċi partikolati tal-inbid jistgħu jiġu ppreservati u tinżamm il-garanzija tal-oriġini.

Tikkettar tal-inbejjed bid-DOP Vino Nobile di Montepulciano, inklużi l-inbejjed "Riserva" u "Pieve"

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Hu previst li jiddaħħal l-obbligu biex it-terminu ġeografiku usa' "Toskana" jidher fuq it-tikketta flimkien mad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Vino Nobile di Montepulciano sabiex il-konsumaturi jiġu infurmati dwar l-oriġini ġeografika preċiża tal-inbejjed.

Tikkettar tal-inbejjed "Pieve" bid-DOP Vino Nobile di Montepulciano

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Waħda mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali li ġejjin tista' tintuża fuq it-tikketta relatata maż-żoni li minnhom fil-fatt joriġina l-għeneb li minnu jkun inkiseb l-inbid, bid-delimitazzjoni territorjali tiġi definita fl-Anness 1 għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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