Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2742

15.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2742)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

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

Datum van mededeling: 17.2.2025

1. **Naam van het product**

"Vino Nobile di Montepulciano"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (IG)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij niet onder de definities van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 valt.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Toevoeging van aanvullende geografische eenheden en de aanduiding Pieve*

Beschrijving:

Het is voortaan mogelijk om op het etiket de aanduiding Pieve, gevolgd door aanvullende geografische eenheden, en de gebruiksvoorwaarden ervan te vermelden.

De aanduiding Pieve mag niet in combinatie met de aanduiding Riserva worden gebruikt.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

In bijlage A bij het productdossier worden binnen het afgebakende geografische gebied van de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming "Vino Nobile di Montepulciano" (DOCG) twaalf aanvullende geografische eenheden gedefinieerd en afgebakend.

Reden:

Deze toevoeging heeft tot doel waarde toe te voegen aan de DOCG "Vino Nobile di Montepulciano" en de consument in staat te stellen de specifieke kenmerken van druiven uit bepaalde kleinere geografische gebieden binnen het productiegebied te leren kennen. De naam van de aanvullende geografische eenheden dateert uit de laat-Romeinse periode en is ontleend aan de oude parochiekerken die kenmerkend zijn voor het productiegebied van de DOCG "Vino Nobile di Montepulciano". Deze geografische eenheden, die door middel van historisch onderzoek in kaart zijn gebracht, bevinden zich in het productiegebied op het administratieve grondgebied van de gemeente Montepulciano.

Deze wijziging betreft de artikelen 1, 2, 4, 5, 6, 7 en 9 van het productdossier, de toevoeging van bijlage A (lijst van de twaalf aanvullende geografische eenheden in verband met de aanduiding Pieve en de afbakening ervan) en de punten 4 (Beschrijving van de wijn (en)), 5 (Wijnbereidingsprocedés), 8 (Beschrijving van het verband (de verbanden)) en 9 (Andere essentiële voorwaarden) van het enig document.

2. *Toevoeging van een specifiek wijnstokrassenbestand voor het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de bijbehorende aanvullende geografische eenheid*

Beschrijving:

Voor het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de bijbehorende aanvullende geografische eenheid is het volgende wijnstokrassenbestand toegevoegd: sangiovese ten minste 85 %; voor de overige 15 % mogen de rassen canaiolo nero, ciliegiolo nero, mammolo nero en colorino nero worden gebruikt, maar het aandeel colorino nero mag niet meer dan 5 % bedragen.

Reden:

Dankzij deze wijziging in het wijnstokrassenbestand van het nieuwe type kunnen de specifieke kenmerken van het gebied beter worden beschreven en krijgt het ras sangiovese, dat altijd een toonaangevende rol in de productie van kwaliteitswijn in het gebied is geweest, nog meer waarde. Internationale rassen worden van het wijnstokrassenbestand uitgesloten om de productie van "Vino Nobile di Montepulciano", die van oudsher wordt verkregen uit sangiovese en een mengsel van inheemse rassen, te versterken.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 2 van het productdossier.

3. *Toevoeging van een minimumleeftijd voor wijngaarden voor de productie van het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de bijbehorende aanvullende geografische eenheden*

Beschrijving:

Er is een minimumleeftijd opgenomen voor wijngaarden voor de productie van het type "Vino Nobile di Montepulciano", met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheid. Deze wijngaarden moeten ten minste 15 jaar oud zijn, inclusief het plantjaar.

Reden:

In volwassen wijngaarden, d.w.z. van ten minste 15 jaar oud, worden onder normale weersomstandigheden druiven geproduceerd die minder gevoelig zijn voor waterstress. De rijpingscurve van de druiven valt dan samen met de gunstigste periode, waardoor een superieure kwaliteit van de druiven is gegarandeerd.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 4.1 van het productdossier.

4. *Verlaging van de maximumopbrengst voor het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden*

Beschrijving:

De maximale druivenopbrengst is voor het nieuwe type verlaagd tot maximaal 7 t/ha en mag in geen geval meer bedragen dan 2,5 kg per wijnstok.

Reden:

Deze aanpassing is het gevolg van de toevoeging van het nieuwe type en heeft tot doel het ras sangiovese en de andere toegestane inheemse rassen zo goed mogelijk tot uitdrukking te laten komen. Dit draagt bij tot een optimaal evenwicht tussen vegetatie en productie en zorgt voor minder stress bij de plant.

De wijziging betreft artikel 4.6 van het productdossier en punt 5.2 "Maximumopbrengsten" van het enig document.

5. *Verhoging van het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden*

Beschrijving:

Wat het nieuwe type betreft — "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheid — moeten de voor de wijnbereiding bestemde druiven een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 13 % vol hebben.

Reden:

Voor het type "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheid moeten druiven worden gebruikt met een natuurlijk alcoholgehalte van minimaal 13 % vol, wat zorgt voor een grotere verscheidenheid aan wijnen van dit type.

De wijziging betreft artikel 4.8 van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document.

6. *Verlenging van de minimale opvoedings-/rijpingsperiode voor het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden*

Beschrijving:

Voor het nieuwe type moet de rijping minimaal drie jaar bedragen, waarvan ten minste twaalf maanden rijpen in een houten vat en ten minste twaalf maanden opvoeden op fles. Ook is bepaald dat het chemische, fysische en organoleptische onderzoek van het nieuwe type aan het einde van de opvoedingsperiode op fles moet worden uitgevoerd.

Reden:

Met de toevoeging van een rijpingsperiode van ten minste drie jaar wordt beoogd het type "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden in zowel kwalitatief als commercieel opzicht te differentiëren. De langere rijpingsperiode is bedoeld om het type "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve gevolgd door de bijbehorende aanvullende geografische eenheden op hetzelfde niveau als het type Riserva te krijgen. Daarbij is er wel een verschil wat betreft het wijnstokrassenbestand en in het feit dat de wijn een jaar lang op fles wordt opgevoed.

Het chemische, fysische en organoleptische onderzoek moet aan het einde van de opvoedingsperiode op fles plaatsvinden, omdat het nieuwe type dan pas zijn kenmerken en zijn organoleptische evenwicht verkrijgt. Zo komen het ras sangiovese en de andere inheemse rassen van de assemblage optimaal tot uitdrukking.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 5.6 van het productdossier.

7. *Toevoeging van een verplichting tot afzonderlijke behandeling van druiven van het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden*

Beschrijving:

De druiven van het nieuwe type moeten afzonderlijk worden behandeld. Wijnen van dit type moeten worden bereid uit druiven van wijngaarden die worden geëxploiteerd door de bottelarij. Dit bedrijf is verplicht de partijen druiven voor de productie van wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding Pieve, apart te houden van de andere partijen die bestemd zijn voor de productie van het basistype "Vino Nobile di Montepulciano" en Riserva.

Reden:

De consument moet ervan op aan kunnen dat het nieuwe type "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden afkomstig is van wijngaarden die door de bottelarij in een van de twaalf aanvullende geografische eenheden binnen het productiegebied worden geëxploiteerd. Ook moeten de druiven volledig traceerbaar zijn.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 5.6 van het productdossier.

8. *Toevoeging van consumptiekenmerken van het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden*

Beschrijving:

Het nieuwe type, waarvan de aanduiding wordt gevolgd door de aanvullende geografische eenheden, wordt gekenmerkt door een droge, evenwichtige en aanhoudende smaak, mogelijk met lichte tonen van hout. De minimale totale zuurgraad is verhoogd van 4,5 g/l tot 5,0 g/l en het niet-reducerend extract van 23 g/l tot 26 g/l.

Reden:

De toevoeging van de consumptiekenmerken is nodig om productlijnen te definiëren. Door de zuurgraad met 0,5 g/l te verhogen, komen de wijnen uit de verschillende aanvullende geografische eenheden optimaal tot uitdrukking en ouderen ze beter. De verhoging van het percentage droog en niet-reducerend extract is gebaseerd op de uitgevoerde analysen en wordt voor een bewaarwijn noodzakelijk geacht.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document.

9. *Toevoeging van de wijze waarop de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden op het etiket moet komen te staan*

Beschrijving:

Voor het nieuwe type met de aanduiding Pieve mag op het etiket een van de volgende aanvullende geografische eenheden worden gebruikt die betrekking hebben op de gebieden waaruit de druiven waaruit de wijn is verkregen, daadwerkelijk afkomstig zijn, waarbij de territoriale afbakening is vastgesteld in bijlage 3 bij het productdossier:

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

De verwijzing naar de aanvullende geografische eenheid moet volgen op de aanduiding Pieve en voorafgaan aan de benaming "Vino Nobile di Montepulciano" en de term "Toscana", en moet in hetzelfde gezichtsveld als de verplichte aanduidingen staan. De aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheid mag meer dan 50 % hoger en groter zijn dan die van de benaming "Vino Nobile di Montepulciano".

Reden:

De wijziging heeft tot doel het nieuwe type te onderscheiden van het basistype "Vino Nobile di Montepulciano" en "Riserva".

De wijziging betreft artikel 7.5 van het productdossier en punt 9 (Andere essentiële voorwaarden) van het enig document.

10. *Toevoeging van een verbod voor het type met de aanduiding Pieve om de opbrengst tot de vastgestelde maxima te verhogen, mits de productie deze maxima met niet meer dan 20 % overschrijdt.*

Beschrijving:

Het productdossier bevat een nieuwe specificatie op grond waarvan het voor het type met de aanduiding Pieve wordt verboden de opbrengst te verhogen tot de in het productdossier vastgestelde maxima, mits de productie deze maxima met niet meer dan 20 % overschrijdt; dit geldt zelfs in uitzonderlijk gunstige jaren.

Reden:

Het verbod op een overtollige opbrengst is gebaseerd op het feit dat voor druiven die zich in een van de twaalf aanvullende geografische eenheden bevinden, het productie-evenwicht en het potentieel van 7 t/ha door middel van passende agronomische praktijken moeten worden bereikt, wat niet samengaat met een productieoverschot.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 4.7 van het productdossier.

11. *Aanspraak op de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden*

Beschrijving:

Uiterlijk op 31 december na de druivenoogst moet aanspraak op de aanduiding Pieve worden gemaakt.

Reden:

Omdat het type "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve specifieke kenmerken heeft, moet er aan het begin van de in het productdossier vastgestelde ouderingsperiode van drie jaar aanspraak op deze aanduiding worden gemaakt. Om deze kenmerken recht te doen, moet dit uiterlijk op 31 december na de oogst gebeuren.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 4.7 van het productdossier.

12. *Assemblage van reeds gecertificeerde partijen*

Beschrijving:

Wanneer reeds gecertificeerde partijen worden samengevoegd, moet de geassembleerde partij voortaan een nieuw certificaat van analytische en organoleptische geschiktheid hebben, zowel voor gebieden binnen het productiegebied als voor bedrijven die buiten dat gebied actief zijn.

Reden:

De chemische en organoleptische tests van de geassembleerde partijen moeten worden herhaald om de traceerbaarheid te controleren en de kwaliteit van het product te waarborgen.

Deze wijziging betreft uitsluitend het productdossier: er wordt een nieuw artikel 4.10 toegevoegd.

13. *Mogelijkheid om de benaming "Vino Nobile di Montepulciano" te gebruiken voor partijen wijn die ongeschikt voor de aanduiding Pieve zijn bevonden*

Beschrijving:

Partijen "Vino Nobile di Montepulciano" die door het panel van proevers ongeschikt worden bevonden voor de aanduiding Pieve, kunnen op verzoek de benaming "Vino Nobile di Montepulciano" krijgen.

Reden:

Deze mogelijkheid is toegevoegd met het oog op producenten van partijen van het type "Vino Nobile di Montepulciano" die ongeschikt worden bevonden voor de aanduiding Pieve. Zij kunnen voortaan aan de hand van de resultaten van de organoleptische analyse deze partijen onderbrengen bij het basistype "Vino Nobile di Montepulciano".

Hierdoor wordt de certificeringsprocedure eenvoudiger en blijven de kosten binnen de perken. De wijziging betreft uitsluitend artikel 5.6 van het productdossier.

14. *Toevoeging van specifieke assemblagevoorschriften ("taglio") voor "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden*

Beschrijving:

Het productdossier bevat een nieuwe bepaling voor de assemblage ("taglio") van "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden met verschillende oogstjaren. De voorwaarden in de geldende nationale regelgeving en de regelgeving van de Europese Unie zijn van toepassing, maar het betreft alleen wijnen die uit dezelfde aanvullende geografische eenheid afkomstig zijn. Als dat niet het geval is, vervalt het recht om de aanduiding Pieve en de aanvullende geografische eenheid te gebruiken.

Reden:

De aangebrachte wijziging met betrekking tot deze specifieke assemblagepraktijk heeft tot doel de kwaliteitskenmerken van het product te behouden en de consument te beschermen: "taglio" is alleen toegestaan voor wijnen van het type "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve die uit dezelfde aanvullende geografische eenheid afkomstig zijn.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 5.8 van het productdossier.

15. *Herformulering van de alinea over de bemonstering van partijen wijn*

Beschrijving:

De alinea over de bemonstering van partijen wijn is geherformuleerd om aan te geven dat tijdens het ouderingsproces de wijn pas kan worden verplaatst nadat de analyseresultaten zijn verkregen. Ook is bepaald dat de wijn die buiten het gebied in de handel wordt gebracht of gebotteld, aan de in het productdossier vastgestelde chemische en fysische kenmerken moet voldoen.

Reden:

Deze alinea is geherformuleerd om de procedure verder te verduidelijken.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 5.11 van het productdossier.

16. *Toevoeging van een bepaling inzake het gebruik van de term "Toscana" op het etiket*

Beschrijving:

Er is bepaald dat de geografische term "Toscana" moet worden gebruikt na de benaming "Vino Nobile di Montepulciano" als het gaat om het type met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden.

Reden:

Deze bepaling is opgenomen om de reeds bestaande etiketteringsregels te verduidelijken.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 7.4 van het productdossier.

17. *Herformulering van het verband met de geografische omgeving*

Beschrijving:

Het artikel over het verband met de geografische omgeving is geherfomuleerd, zodat het nu ook informatie bevat over het nieuwe type met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden. Het werd ook nodig geacht het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document redactioneel in overeenstemming te brengen met het productdossier. Deze herformulering mag dus van puur formele aard worden geacht.

Reden:

Deze wijziging werd noodzakelijk na de toevoeging van het nieuwe type met de aanduiding Pieve.

De wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en punt 8 (Beschrijving van het (de) verband(en)) van het enig document.

18. *Redactionele correcties*

Beschrijving:

Er zijn redactionele correcties aangebracht in het productdossier, voornamelijk om fouten, nummers van artikelen, de naam van het ministerie en de gegevens van het controleorgaan te verbeteren.

Reden:

De nodige correcties zijn aangebracht in verband met de wijziging van de naam van het ministerie, de gegevens van het controleorgaan en fouten in het productdossier.

De wijziging betreft uitsluitend de artikelen 2.1, 5.2, 5.9, 5.10, 7.6 (voorheen artikel 7.5), 10.1 en 10.2 van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

Code gecombineerde nomenclatuur

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Vino Nobile di Montepulciano"*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij oudering neigend naar granaatrood;

Geur: intens, etherisch, karakteristiek;

Smaak: droog, evenwichtig en aanhoudend, mogelijk met tonen van hout;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol;

Minimaal niet-reducerend extract: 23,0 g/l.

De overige analytische parameters, die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *"Vino Nobile di Montepulciano" Riserva*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij oudering neigend naar granaatrood;

Geur: intens, etherisch, karakteristiek;

Smaak: droog, evenwichtig en aanhoudend, mogelijk met tonen van hout;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 % vol;

Minimaal niet-reducerend extract: 23,0 g/l.

De overige analytische parameters, die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *"Vino Nobile di Montepulciano" met aanduiding Pieve*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij oudering neigend naar granaatrood;

Geur: intens, etherisch, karakteristiek;

Smaak: droog, evenwichtig en aanhoudend, mogelijk met lichte tonen van hout;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 % vol;

Minimaal niet-reducerend extract: 26,0 g/l.

De overige analytische parameters, die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. "Vino Nobile di Montepulciano"

Specifiek oenologisch procedé

Wijn met de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming (DOCG) "Vino Nobile di Montepulciano" moet gedurende ten minste twee jaar worden gerijpt, waarvan ten minste één jaar in houten vaten.

2. "Vino Nobile di Montepulciano" Riserva

Specifiek oenologisch procedé

Wijn met de DOCG "Vino Nobile di Montepulciano" uit druiven met een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 12,50 % die een rijping van ten minste drie jaar heeft ondergaan, met inbegrip van zes maanden op fles, mag op het etiket als "Riserva" worden aangeduid.

3. "Vino Nobile di Montepulciano", met aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden

Specifiek oenologisch procedé

Wijn met de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming (DOCG) "Vino Nobile di Montepulciano" met de aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden moet gedurende ten minste drie jaar worden gerijpt, waarvan ten minste twaalf maanden in houten vaten en ten minste twaalf maanden op fles.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Vino Nobile di Montepulciano"

8 000 kilogram druiven per hectare

2. "Vino Nobile di Montepulciano" Riserva

8 000 kilogram druiven per hectare

3. "Vino Nobile di Montepulciano", met aanduiding Pieve gevolgd door de aanvullende geografische eenheden

7 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de druiven valt binnen het administratieve grondgebied van de gemeente Montepulciano in de provincie Siena van de regio Toscane. Het omvat niet de Valdichiana-vlakte.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

"Vino Nobile di Montepulciano", met inbegrip van deelgebieden

A) Bijzonderheden over het geografische gebied

A1) Natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

Het gebied "Vino Nobile" bevindt zich volledig in de gemeente Montepulciano, in de provincie Siena. Het gehele grondgebied ligt op heuvels van 250 tot 600 m hoog; de Valdichiana-vlakte is van het productiegebied uitgesloten.

Het geologische substraat is vrij uniform en verschilt duidelijk van dat van andere, naburige wijnbouwgebieden. Het bestaat grotendeels uit mariene sedimenten uit het plioceen, waar zand overheerst, met name in de hoogst gelegen gebieden. Andere bodems, met name die vanaf de hellingen naar de Valdichiana-vlakte lopen, hebben zich ontwikkeld op de continentale sedimenten van het oude pleistoceen.

De lithologie van het gebied wordt dan ook gekenmerkt door zeeklei en -zand en de aanwezigheid van conglomeraten in het oostelijke deel. Het zand is typisch voor Montepulciano; in Toscane komt deze grondsoort alleen in San Gimignano zo overvloedig voor, terwijl hij in Montalcino en Chianti Classico vrijwel geheel ontbreekt.

Samengevat worden in totaal vier soorten bodems onderscheiden: bodems die zich hebben ontwikkeld op mariene zandsedimenten uit het plioceen (bodemreeks Cusona, Strada en San Gimignano), of kleiachtige leembodems (reeks Quercia en Monte, die niet erg productief is en waarbij de druiven vroeg rijp zijn), die steeds meer water bevatten, en paleosolen en recente bodems die zich op sedimenten uit het pleistoceen hebben ontwikkeld (reeks Poggio Golo, Nottola en Valiano, met een hogere productiviteit van de wijnstokken).

Vanwege hun chemische kenmerken hebben de zandbodems uit het plioceen een lage kationenuitwisselingscapaciteit en geleidbaarheid en een gemiddeld kalkgehalte. De kleiachtige leembodems en kleibodems uit het plioceen worden gekenmerkt door een hoger kalkgehalte en een betere geleidbaarheid. De bodems die zich op sedimenten uit het pleistoceen hebben ontwikkeld, hebben dezelfde doorgaans hoge kationenuitwisselingscapaciteit, maar verschillen qua totaal en actief kalkgehalte, dat in recente bodems hoger uitvalt.

Het gebied wordt gekenmerkt door een mediterraan klimaat. De hoogste temperaturen worden geregistreerd in juli en augustus, terwijl de waarden in de daaropvolgende periode lager zijn, wat bevorderlijk is voor de ontwikkeling van de aromatische en fenolische kwaliteit van de druiven. De Winkler-index bedraagt gemiddeld 1 900 graaddagen, met lagere waarden in de hoogst gelegen gebieden, namelijk 1 750 graaddagen.

Over meerdere jaren bekeken bedraagt de gemiddelde neerslag in het grootste deel van het gebied 690 mm en in het zuiden niet meer dan ongeveer 740 mm. De meeste neerslag valt in oktober en november, terwijl het in de zomer over het algemeen droog is.

A2) Menselijke factoren die bijdragen tot het verband

De druiventeelt en wijnbereiding zijn onlosmakelijk verbonden met het grondgebied, de cultuur, de geschiedenis, de economie en de lokale tradities van Montepulciano.

De wijn die in dit gebied wordt geproduceerd, heeft altijd een adellijke en aristocratische connotatie gehad. Hij was namelijk niet bestemd voor eigen consumptie, maar voor de handel, zoals blijkt uit talrijke verkoopdocumenten die sinds 789 zijn geregistreerd.

De eerste clausules betreffende de handel in en de uitvoer van de wijn van Montepulciano zijn vastgelegd in een document uit 1350. Sinds de zeventiende eeuw geniet de wijn een internationale reputatie; van Francesco Redi kreeg hij toen het predicaat “koning van alle wijnen”. In de loop der eeuwen is de wijnbouw altijd de belangrijkste teeltvorm in het gebied gebleven.

De eerste bekende vermelding van “Vino Nobile” dateert uit 1787. Daarbij wordt verwezen naar “het terugbetalen van 50,15 lire aan de kok van het huis van Marsichi voor levensmiddelen, met uitzondering van de wijn die namens ons vanuit Montepulciano is geleverd; de Vin Nobile is een geschenk aan het Conservatorio, de school van de kerk” om bepaalde aangegane verplichtingen na te komen […]”. Deze vermelding is te vinden in een uitgebreid reisverslag met als titel “Nota di Viaggio per Suor Luisa Sisti e Signore Maestre”, van Giovan Filippo Neri, gouverneur van de Regio Ritiro di S. Girolamo in Montepulciano.

In 1773 meldde Cosimo Villifranchi, een arts uit Florence, in zijn beroemde “Oenologia Toscana” hoe in Montepulciano wijn werd geproduceerd. Hij beschreef zowel de druivenrassen als het grondgebied: “het gebied van Montepulciano waar de beste wijn wordt geproduceerd, strekt zich vanaf de stad oostwaarts tot over twee tot drie mijl aan beide zijden van de weg uit, en ligt volledig in de heuvels […]). Hij beschrijft de productiebedrijven en de teelt- en wijnbereidingsmethoden en verstrekt nadere informatie over de aard van de bodem: “de bodem of de aarde op de heuvels van Montepulciano bestaat grotendeels uit tufsteen, losse zandgrond en grind”.

Giuseppe Giulj schrijft in een hoofdstuk over categorieën kwaliteitswijnen en bereidingsmethoden van zijn "Statistica agraria della Val Di Chiana" (1830): "Kwaliteitswijnen, die in de vlakte in aanzienlijke hoeveelheden worden geproduceerd, kunnen worden teruggebracht tot vijf categorieën, namelijk: van de wijnen van zwarte druiven de Vino Nobile di Montepulciano en Aleatico, en van de witte wijnen de Moscadello, Vermouth en Vin Santo. Ik zal uitleggen hoe ze worden geproduceerd en ik zal beginnen met de wijn van Montepulciano, die in heel Europa bekend is […]. De wijngaarden waar deze categorie wijn wordt verbouwd, worden aangelegd op de heuvels, op een bodem die bestaat uit tufsteen en dus onvruchtbaar is, met ligging op het zuiden, waar de planten volop zon krijgen.

Deze wijnstokken hebben een lage productie, maar de druiven worden geheel rijp en zijn qua geur en smaak niet te vergelijken met druiven van dezelfde rassen die op andere plaatsen worden verbouwd." De auteur noemt vervolgens de druivenrassen en beschrijft de kenmerken van de druiven en hoe het gisten en verpakken in zijn werk gaat.

Enkele jaren eerder (1828) was er voor het eerst een partij "Vino Nobile" over zee naar Amerika gezonden, zoals te lezen valt in het "Giornale Agrario della Toscana", gepubliceerd door de Accademia dei Georgofili.

Hoe belangrijk de lokale wijnproductie vroeger al was, blijkt uit de aanwezigheid van kelders in het souterrain van de huizen van welgestelden in de stad Montepulciano, die deels nog steeds voor de oudering van wijn worden gebruikt.

Alexandre Dumas vertelt in zijn beroemde roman "De graaf van Monte-Cristo", die tussen 1844 en 1846 is geschreven, dat een stuk wild "[…] en een fles wijn uit Monte-Pulciano samen de maaltijd vormden".

"Vino Nobile di Montepulciano" verkreeg de gecontroleerde oorsprongsbenaming bij presidentieel besluit van 12 juli 1966 en dankzij de internationale reputatie ervan was het een van de eerste wijnen waaraan vervolgens bij presidentieel besluit van 1 juli 1980 de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming (DOCG) werd toegekend. Het was ook de allereerste Italiaanse wijn waarop het kenmerkende bandje van de staat werd vervangen door een markering op de sluiting van de fles. Het doel hiervan was om vervalsing te voorkomen, en het vormt een garantie voor de authenticiteit en oorsprong van het product.

Over het geheel bezien spelen menselijke factoren een rol bij het bedenken en vervolgens verfijnen van de hieronder genoemde technische en productie-elementen, die voortaan integraal deel uitmaken van het productdossier.

— Wijnstokrassenbestand van de wijngaarden: sangiovese, met name het lokale biotype prugnolo gentile, vormt het wijnstokrassenbestand van "Vino Nobile". Dit druivenras wordt al geruime tijd in Montepulciano verbouwd en er zijn tal van historische en bibliografische verwijzingen naar het ras, waaronder van Villifranchi (1773) en Cinelli (1873).

  In de loop der tijd zijn er verschillende zwarte druivenrassen als secundaire rassen aangemerkt. Deze rassen zijn afkomstig van zowel inheems kiemplasma (canaiolo nero, mammolo) als internationale kiemplasma's, en daarmee kan het potentieel van het gebied en van het basisras optimaal worden benut.

— Leimethoden, plantafstanden en snoeisystemen: dankzij de typische leimethoden, die zich in de loop der tijd hebben ontwikkeld, kunnen de wijnstokken rationeel over de beschikbare grond worden verspreid om zo de teeltwerkzaamheden te vergemakkelijken en de opbrengsten binnen de in het productdossier vastgestelde productieplafonds te houden. Het gaat daarbij om de volgende leivormen: geleidesystemen met korte snoei (cordon de Royat), lange snoei (boogvorm) of gemengde snoei (Guyot).

  De plantafstanden worden tegenwoordig gekenmerkt door een gemiddelde tot hoge dichtheid, met een minimum van 3 330 wijnstokken per hectare.

— Wijnbereidingsprocedés: dit zijn de procedés die in het gebied worden toegepast voor de bereiding van bewaarwijnen uit zwarte druiven. De wijn moet ten minste twee jaar rijpen, waarvan ten minste één jaar in houten vaten. In het geval van het type Riserva, dat meer gestructureerde en vollere wijnen omvat, bedraagt de minimale rijpingsperiode drie jaar.

B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

De DOCG "Vino Nobile di Montepulciano" betreft twee soorten rode wijn (basiswijn en Riserva), die zich onderscheiden door hun structuur, alcoholgehalte en rijpingstijd. Analytisch en vooral organoleptisch gezien heeft de wijn kenmerken die eigen zijn aan het productiegebied, zoals aangegeven in artikel 6 van het productdossier, waardoor een duidelijke identificatie en karakterisering van het product mogelijk zijn.

De wijnen hebben met name een intense robijnrode kleur, die bij oudering naar granaatrood neigt. Ze hebben een intense, etherische geur, met kenmerkende tonen van fruit (zure kersen), bloemen (viooltjes) en kruiden. Daarnaast hebben ze een zeer gestructureerde, evenwichtige en elegante smaak en zijn ze dankzij hun hoge tanninegehalte zeer lang houdbaar.

C) Beschrijving van de causale interactie tussen de in punt A) en de in punt B) bedoelde bijzonderheden

Door de interactie tussen de verschillende natuurlijke en menselijke factoren is het in de eerste plaats mogelijk geworden om Montepulciano als wijnbouwgebied in stand te houden. Dit gebied heeft geen proces van verstedelijking doorgemaakt, wat in verschillende andere gebieden van Toscane wel het geval is geweest.

Dat de teeltomstandigheden invloed op de kwaliteitskenmerken van de wijn hebben, blijkt uit studies over het gebied en gedetailleerde landanalysen die tot 1989 zijn uitgevoerd (Campostrini en Costantini, 1996). Deze onderzoeken hebben aangetoond dat de bodems in het productiegebied van "Vino Nobile" het ras sangiovese de kenmerkende sensorische tonen van zure kersen, viooltjes en kruiden verschaffen.

Hoewel er verschillende bodemsoorten zijn, wordt in verschillende situaties een optimale opbrengst en kwaliteit van de druiven verkregen door passende teeltmethoden en dito bodembeheer; dit varieert van mechanische arbeid op minder vruchtbare bodems tot het zaaien van gras op productievere bodems. Deze werkzaamheden zijn gebaseerd op jarenlange ervaring en hebben tot doel de geoogste druiven een uniforme en passende rijpheid te verschaffen.

Het heuvelachtige landschap en de ligging van de wijngaarden dragen bij aan een mesoklimaat dat bijzonder gunstig is voor de wijnbouw.

De neerslag in de winter en het voorjaar zorgt voor een goede watervoorraad in de wijngaarden, terwijl er in de zomer maar weinig neerslag valt (gemiddeld minder dan 30 mm in juli) wat over het algemeen leidt tot een matige waterschaarste. Dit is gunstig voor de rijping van de druiven, omdat de groei zich niet in de wijnstokken concentreert.

De grote hoeveelheid zon en hoge temperaturen in juli en augustus bevorderen een regelmatige kleuring en optimale rijping van de druiven, en in september en begin oktober wordt de aromatische en fenolische complexiteit ervan versterkt dankzij de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, met name in de hoogst gelegen gebieden.

De eeuwenlange geschiedenis van wijn in Montepulciano, waarvan talrijke documenten en archeologische overblijfselen sinds het Etruskische tijdperk getuigen, berust op de ervaring en knowhow van mensen. In de loop der tijd konden dankzij deze traditie en door de interactie met de omgeving de meest geschikte praktijken voor de productie van kwaliteitswijn worden bedacht, ontwikkeld en geselecteerd.

Vanaf het allereerste begin is de geschiedenis van Montepulciano onlosmakelijk verbonden met die van wijn, zoals blijkt uit een kylix (wijnbeker) die in 1868 in een Etruskisch graf in de buurt van de stad werd ontdekt.

Het oudste document waarin de wijn van Montepulciano wordt genoemd, dateert uit het jaar 789: de geestelijke Arnipert schenkt aan de kerk van San Silvestro sull'Amiata een met wijnstokken beplant perceel binnen de muren van het kasteel van Policiano.

Later haalt Repetti in zijn "Dizionario storico e geografico della Toscana" een document uit 1350 aan, met daarin clausules betreffende de handel in en de uitvoer van wijn van Montepulciano.

Al sinds de vroege middeleeuwen werd echter gedocumenteerd dat de wijngaarden van Mons Pulitianus uitstekende wijnen voortbrachten. Sante Lancerio, een keldermeester van paus Paulus III Farnese, stak in het midden van de zestiende eeuw de loftrompet over Montepulciano: "Perfect in de winter en in de zomer, geurig, vlezig, niet zurig of te sterk gekleurd, een wijn voor heren van stand". Een ideale tafelwijn voor de edelen dus, hoewel de oudste flessen het eenvoudige opschrift "Rosso Scelto di Montepulciano" (rode kwaliteitswijn van Montepulciano) hadden.

In de zeventiende eeuw prees Francesco Redi, vooraanstaand arts, naturalist en dichter, de wijn in zijn lofdicht "Bacco in Toscana" uit 1685. Hij stelde zich voor hoe Bacchus en Ariadne de beste Toscane wijnen bewierookten: "De mooie Ariane schenkt met haar blanke hand het

manna van Montepulciano in [...]" en concludeerde: "Montepulciano is de koning van alle wijnen!" Dit korte gedicht kende een enorm succes en verspreidde zich over de koninklijke hoven. Op een gegeven moment kwam het in handen van de Engelse koning Willem III. Waarschijnlijk is het aan Redi te danken dat koning Willem een voorliefde had voor Toscaanse wijnen, die door de auteur grote bekendheid hadden gekregen. Dit blijkt uit de reis die een Engelse delegatie in 1669 naar het Groothertogdom Toscane maakte om voor het Engelse hof Moscadello di Montalcino en "Vino Nobile di Montepulciano" te kopen.

Aan het eind van de negentiende eeuw werd duidelijk dat er een opleiding moest komen voor het beheren van wijngaarden en wijnkelders: in 1882 werd een praktijkschool voor de landbouw opgericht en tegenwoordig is er op de grens met de naburige gemeente Cortona nog steeds een landbouwtechnisch instituut.

Meer recent, in 1933, bevatte de publicatie "Vini tipici Senesi" van Montanari en Musiani een gedetailleerde beschrijving van de productietechnieken van "Vino Nobile di Montepulciano", die sterk lijkt op wat er in de huidige productdossiers vermeld staat.

In 1937 werd er een wijncoöperatie opgericht waar ook kleine boeren hun wijn konden verkopen, en in 1965 zag het consortium van producenten van Vino Nobile het levenslicht.

De recentere geschiedenis van "Vino Nobile di Montepulciano" wordt gekenmerkt door ontwikkelingen in het beheer van de wijngaarden en de wijnbereiding, in lijn met de modernste productietrends.

De plantdichtheid is vergroot om de opbrengst per wijnstok te beperken, en de lei- en snoeimethoden zijn uitgegroeid tot systemen die een optimale ontwikkeling van de planten en de productie en een goede gezondheid van de druiven bevorderen. Tegelijk zijn de gisting, de rijpingsperiode in houten vaten en het gebruik van verschillende vaten in de kelder geoptimaliseerd om een goed gestructureerde, lang houdbare en stabiele wijn te verkrijgen.

Met de aanduiding Pieve, voor wijn die uitsluitend wordt bereid uit druiven van wijngaarden in de aanvullende geografische eenheden, worden de specifieke kenmerken van "Vino Nobile di Montepulciano" die in deze aanvullende geografische eenheden wordt geproduceerd, benadrukt.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Bereiding en verplichte oudering van wijnen met de BOB "Vino Nobile di Montepulciano", met inbegrip van Riserva en Pieve

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnbereiding en de verplichte oudering moeten plaatsvinden in de gemeente Montepulciano om de specifieke kenmerken en de reputatie van het product veilig te stellen en de oorsprong te waarborgen.

Botteling in het afgebakende gebied van wijnen met de BOB "Vino Nobile di Montepulciano", met inbegrip van Riserva en Pieve

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De botteling moet plaatsvinden in het gebied waar de druiven worden geproduceerd, zodat de specifieke kenmerken van de wijn veilig worden gesteld en de oorsprong gewaarborgd blijft.

Etikettering van wijnen met de BOB "Vino Nobile di Montepulciano", met inbegrip van Riserva en Pieve

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Er is toegevoegd dat op het etiket, behalve de beschermde oorsprongsbenaming "Vino Nobile di Montepulciano", ook de ruimere geografische term "Toscana" moet worden vermeld om de consumenten te informeren over de precieze geografische oorsprong van de wijnen.

Etikettering van wijnen met de BOB "Vino Nobile di Montepulciano", met de aanduiding Pieve

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket mag een van de volgende aanvullende geografische eenheden worden gebruikt, die betrekking hebben op de gebieden waaruit de druiven waaruit de wijn is verkregen, daadwerkelijk afkomstig zijn, waarbij de territoriale afbakening is vastgesteld in bijlage 1 bij dit productdossier:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Link naar het productdossier

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