C/2025/2742

15.5.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/2742)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

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

Data comunicării: 17 februarie 2025

1. **Denumirea produsului**

„Vino Nobile di Montepulciano”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea corespunde definiției modificării standard de la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu se încadrează la definițiile de la articolul 24 alineatul (3) din același regulament.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Includerea unor unități geografice suplimentare și a mențiunii „Pieve” (parohie)*

Descriere:

Se adaugă opțiunea de a include mențiunea „Pieve” pe etichetă, urmată de unitățile geografice suplimentare și de condițiile de utilizare relevante.

Mențiunea „Pieve” nu poate fi utilizată în plus față de mențiunea „Riserva”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

În prezent, în aria geografică delimitată a DOP Vino Nobile di Montepulciano, există 12 unități geografice suplimentare care figurează în anexa A la caietul de sarcini al produsului.

Motivul:

Scopul urmărit este de a aduce valoare adăugată produsului cu DOP Vino Nobile di Montepulciano concomitent cu informarea consumatorilor cu privire la caracteristicile specifice ale strugurilor care provin din anumite arii geografice mai mici din arealul de producție. Într-adevăr, denumirile unităților geografice suplimentare datează din epoca romană târzie și de pe vremea vechilor parohii care caracterizau arealul de producție al DOP Vino Nobile di Montepulciano. Aceste unități geografice au fost identificate ca urmare a cercetărilor istorice. Acestea sunt situate în arealul de producție de pe teritoriul administrativ al comunei Montepulciano.

Această modificare afectează articolele 1, 2, 4, 5, 6, 7 și 9 din caietul de sarcini și adăugarea anexei A (Lista celor 12 unități geografice suplimentare care însoțesc mențiunea „Pieve” cu limitele acestora). În documentul unic, modificarea vizează secțiunile 4 „Descrierea vinurilor”, 5 „Practici oenologice”, 8 „Descrierea legăturii (legăturilor)” și 9 „Alte condiții esențiale”.

2. *Includerea unei combinații specifice de soiuri de struguri pentru vinuri cu mențiunea „Pieve” urmată de unitatea geografică suplimentară respectivă*

Descriere:

Pentru vinurile cu mențiunea „Pieve” urmată de unitatea geografică suplimentară respectivă, a fost inclusă următoarea combinație de soiuri de struguri: cel puțin 85 % dintre strugurii utilizați trebuie să fie Sangiovese, iar pentru restul de 15 % sunt permise următoarele soiuri: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero și Colorino Nero, acesta din urmă reprezentând cel mult 5 %.

Motivul:

Această modificare a combinației de soiuri de struguri pentru noul tip de vin permite o mai bună caracterizare a proprietăților specifice ale zonei, acordând în același timp mai multă valoare soiului Sangiovese, care a avut întotdeauna rolul principal în producția de vin de calitate în zonă. Soiurile internaționale de struguri sunt excluse pentru a consolida producția de Vino Nobile di Montepulciano, care, din punct de vedere istoric, a fost produs din Sangiovese și un amestec de soiuri locale.

Această modificare afectează doar articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

3. *Includerea unei perioade minime de învechire pentru plantațiile viticole utilizate pentru producerea vinurilor cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare respective*

Descriere:

Includerea unei perioade minime de învechire pentru plantațiile viticole utilizate pentru producția de Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare. Aceste plantații viticole trebuie să aibă o vechime de cel puțin 15 ani, incluzând anul plantării.

Motivul:

În condiții climatice normale, plantațiile viticole mature, cu o vechime de cel puțin 15 ani, pot produce struguri care sunt mai puțin afectați de stresul hidric. Astfel, strugurii se coc la momentul cel mai favorabil, caracteristicile lor calitative fiind superioare.

Modificarea vizează doar articolul 4 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului.

4. *Producția maximă pentru vinurile cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare*

Descriere:

Pentru noul tip de vin a fost introdusă o producție maximă redusă. Producția nouă nu trebuie să depășească 7 tone la hectar ca monocultură și nu poate depăși niciodată 2,5 kg pe butuc.

Motivul:

Această modificare este rezultatul includerii noului tip de vin. Scopul acesteia este de a permite cea mai bună expresie a soiului Sangiovese și celorlalte soiuri locale autorizate, pentru a se obține cel mai bun echilibru între creșterea plantelor și producția de struguri, reducând în același timp stresul plantelor.

Modificarea afectează articolul 4 alineatul (6) din caietul de sarcini și punctul 5.2 („Producții/randamente maxime”) din documentul unic.

5. *Creșterea tăriei alcoolice naturale minime în volume a vinurilor cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare*

Descriere:

În cazul tipului de vin nou introdus Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare, strugurii utilizați trebuie să producă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 13 %.

Motivul:

Scopul modificării este de a se asigura că strugurii care au atins în mod natural o tărie alcoolică minimă în volume de 13 % sunt utilizați numai pentru a produce Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare, astfel încât să se permită scoaterea în evidență a vinurilor din tipul nou introdus.

Modificarea vizează articolul 4 alineatul (8) din caietul de sarcini și punctul 4, „Descrierea vinului/vinurilor”, din documentul unic.

6. *Prelungirea perioadei minime de maturare pentru vinurile cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare*

Descriere:

Pentru noul tip de vin, se adaugă o perioadă de maturare de cel puțin trei ani, dintre care cel puțin 12 luni în baric și 12 luni de învechire în sticlă. Există, de asemenea, o dispoziție conform căreia controalele chimice, fizice și organoleptice ale noului tip de vin trebuie să aibă loc la sfârșitul perioadei de învechire în sticlă.

Motivul:

Introducerea unei perioade de maturare de cel puțin trei ani pentru Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” însoțită de unitățile geografice suplimentare urmărește diferențierea acestui vin atât din punct de vedere calitativ, cât și comercial. Extinderea perioadei de maturare pentru Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare respective este menită să aducă aceste vinuri la același nivel cu cele însoțite de mențiunea „Riserva”. Cu toate acestea, există o diferență în ceea ce privește soiurile de struguri permise și introducerea unui an de învechire în sticlă.

Dispoziția privind controalele chimice, fizice și organoleptice care au loc la sfârșitul perioadei de învechire în sticlă se datorează faptului că acesta este momentul în care noul tip de vin dobândește caracteristicile și echilibrul organoleptic care permit cea mai bună expresie a soiului Sangiovese și a celorlalte soiuri locale de struguri permise.

Modificarea vizează doar articolul 5 alineatul (6) din caietul de sarcini al produsului.

7. *Introducerea unor cerințe privind manipularea separată a strugurilor pentru vinurile cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare*

Descriere:

A fost introdusă obligația de manipulare separată a strugurilor destinați noului tip de vin. Vinurile cu mențiunea „Pieve” trebuie să fie produse din struguri proveniți de pe plantații viticole gestionate de aceeași întreprindere care efectuează îmbutelierea și care trebuie păstrați separat de loturile de struguri destinate obținerii produsului Vino Nobile di Montepulciano standard și „Riserva”.

Motivul:

Modificarea este necesară pentru a garanta consumatorilor că noul tip de Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare provine de pe plantații viticole gestionate de aceeași întreprindere care efectuează îmbutelierea, situată într-una dintre cele 12 unități geografice suplimentare din arealul de producție, precum și pentru a asigura trasabilitatea deplină a strugurilor.

Modificarea vizează doar articolul 5 alineatul (6) din caietul de sarcini al produsului.

8. *Includerea caracteristicilor de consum ale vinurilor cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare*

Descriere:

Pentru tipul de vin nou introdus, urmat de unitățile geografice suplimentare, este necesar ca gustul să fie foarte sec, echilibrat și de durată, posibil cu ușoare note lemnoase. Aciditatea totală minimă a fost mărită: între 4,5 și 5,0 grame per litru. Cantitatea extractului fără zahăr a fost mărită de la 23 la 26 de grame per litru.

Motivul:

Includerea caracteristicilor privind consumul se datorează necesității de a defini linii de produse. Creșterea acidității cu jumătate de gram per litru permite o expresie mai bună a diverselor vinuri cu mențiunea „Pieve”, precum și un potențial mai mare de învechire. Creșterea cantității extractului fără zahăr se bazează pe analizele efectuate. Acest lucru este considerat necesar pentru vinurile destinate învechirii.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4, „Descrierea vinului/vinurilor”, din documentul unic.

9. *Introducerea unor norme de etichetare pentru vinurile cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare*

Descriere:

Pentru vinurile cu mențiunea „Pieve” nou introduse, pe etichetă poate fi utilizată una dintre următoarele unități geografice suplimentare referitoare la zonele reale de origine ale strugurilor utilizați pentru producerea vinului. Delimitarea teritorială este prezentată în anexa 3 la caietul de sarcini:

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

Trimiterea la unitatea geografică suplimentară trebuie să urmeze mențiunii „Pieve” și să figureze înaintea denumirii Vino Nobile di Montepulciano și a cuvântului „Toscana” în același câmp vizual cu informațiile obligatorii. Înălțimea și dimensiunea cuvântului „Pieve” urmat de unitatea geografică suplimentară pot fi cu 50 % mai mari decât cele ale cuvintelor „Vino Nobile di Montepulciano”.

Motivul:

Scopul modificării este de a diferenția noul tip de vin de tipurile de bază și „Riserva” ale produsului Vino Nobile di Montepulciano.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (5) din caietul de sarcini și secțiunea 9 „Alte condiții esențiale” din documentul unic.

10. *Includerea unei interdicții, pentru vinurile cu mențiunea „Pieve”, de aliniere a randamentului la limitele stabilite în cazul în care producția depășește limitele cu mai puțin de 20 %*

Descriere:

Se adaugă o dispoziție specifică prin care, pentru vinul cu mențiunea „Pieve”, se exclude opțiunea de aliniere a producției de struguri la limitele stabilite în caietul de sarcini, cu condiția ca producția să nu depășească această limită cu mai mult de 20 %, inclusiv în anii excepțional de favorabili.

Motivul:

Interdicția privind producția excedentară este justificată de faptul că, pentru strugurii din oricare dintre cele 12 arii geografice suplimentare, echilibrul de productivitate și randamentul de 7 tone la hectar trebuie realizate prin practici agricole adecvate. Prin urmare, producția excedentară nu este permisă.

Modificarea vizează doar articolul 4 alineatul (7) din caietul de sarcini al produsului.

11. *Declararea utilizării mențiunii „Pieve” urmate de unitățile geografice suplimentare*

Descriere:

A fost adăugată o dispoziție care permite declararea intenției de a utiliza mențiunea „Pieve” până la 31 decembrie ulterior recoltării.

Motivul:

Tipul de vin Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” prezintă caracteristici specifice și, prin urmare, trebuie declarat la începutul perioadei de învechire de trei ani prevăzute în caietul de sarcini. Pentru a respecta aceste caracteristici specifice, este necesar ca aceste informații să fie declarate cel târziu la 31 decembrie ulterior recoltării.

Modificarea vizează doar articolul 4 alineatul (7) din caietul de sarcini al produsului.

12. *Amestecarea loturilor certificate anterior*

Descriere:

A fost adăugată o dispoziție privind amestecarea loturilor certificate anterior. Trebuie solicitat un nou certificat privind conformitatea caracteristicilor analitice și organoleptice pentru lotul nou amestecat, atât în cazul exploatațiilor care își desfășoară activitatea în arealul de producție, cât și în cazul exploatațiilor care își desfășoară activitatea în afara arealului de producție.

Motivul:

Este necesar ca loturile amestecate să fie supuse unor noi testări chimice și organoleptice pentru a se asigura trasabilitatea în vederea garantării calității produsului.

Modificarea vizează numai caietul de sarcini al produsului, cu adăugarea unui nou articol 4 alineatul (10).

13. *Acceptarea drept Vino Nobile di Montepulciano pentru loturile de vin care nu beneficiază de mențiunea „Pieve”*

Descriere:

În cazul în care comitetul de degustare consideră că un lot de vin nu îndeplinește condițiile pentru aplicarea mențiunii „Pieve”, se poate solicita permisiunea de a utiliza denumirea „Vino Nobile di Montepulciano”.

Motivul:

Această opțiune a fost introdusă pentru producătorii ale căror loturi nu se califică drept Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve”. Opțiunea le permite acestora să utilizeze rezultatele analizelor organoleptice pentru calificarea vinurilor lor drept Vino Nobile di Montepulciano standard. Acest lucru simplifică procesul de certificare și menține costurile la un nivel scăzut.

Modificarea vizează doar articolul 5 alineatul (6) din caietul de sarcini al produsului.

14. *Includerea unor norme privind „taglio” (amestec pentru îmbunătățirea calității) pentru Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare*

Descriere:

A fost inclusă o dispoziție privind „taglio” pentru Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare. Această practică este permisă în condițiile prevăzute de legislația națională și a Uniunii Europene în vigoare exclusiv pentru vinurile care provin din aceeași unitate geografică suplimentară. Nerespectarea acestor condiții va duce la retragerea dreptului de utilizare a mențiunii „Pieve” și a unității geografice suplimentare.

Motivul:

Noua modificare referitoare la „taglio” este menită să mențină caracteristicile calitative ale produsului [...], iar consumul ca „taglio” de Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” este permis numai pentru vinurile care provin din aceeași unitate geografică suplimentară.

Modificarea vizează doar articolul 5 alineatul (8) din caietul de sarcini al produsului.

15. *Reformularea secțiunii privind eșantionarea loturilor de vin*

Descriere:

Secțiunea privind eșantionarea loturilor de vin a fost reformulată pentru a preciza că, în timpul perioadei de învechire, vinul nu poate fi mutat înainte de aflarea rezultatelor analizei privind caracteristicile analitice și pentru a specifica faptul că, atunci când vinul este introdus pe piață sau îmbuteliat în afara arealului, acesta trebuie să respecte caracteristicile fizice și chimice prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

Motivul:

Secțiunea a fost reformulată pentru a descrie mai clar procedura.

Modificarea vizează doar articolul 5 alineatul (11) din caietul de sarcini al produsului.

16. *Includerea pe etichetă a unei condiții privind utilizarea mențiunii „Toscana”*

Descriere:

Se adaugă o condiție pentru vinurile de tipul Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare respective, conform cărora mențiunea geografică „Toscana” trebuie în prezent să urmeze denumirii Vino Nobile di Montepulciano.

Motivul:

Condiția a fost adăugată pentru a descrie mai clar normele de etichetare existente.

Modificarea vizează doar articolul 7 alineatul (4) din caietul de sarcini al produsului.

17. *Actualizarea legăturii cu mediul geografic*

Descriere:

Articolul referitor la legătura cu mediul geografic a fost actualizat prin includerea condițiilor referitoare la noul tip de vin cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare. În plus, a fost considerată necesară rescrierea punctului intitulat „Legătura cu aria geografică” din documentul unic, în scopul actualizării lui în conformitate cu caietul de sarcini al produsului. Astfel, această reformulare s-a realizat doar din motive de coerență.

Motivul:

Modificarea a fost necesară în urma includerii noului tip de vin cu mențiunea „Pieve”.

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini și punctul 8 „Descrierea legăturii (legăturilor)” din documentul unic.

18. *Corecturi de redactare*

Descriere:

Au fost efectuate corecturi de redactare la caietul de sarcini al produsului. Acestea se referă în principal la erori tipografice, corecturi ale numerotării punctelor, corecturi ale denumirii ministerului și trimiteri la organismul de control.

Motivul:

Corecturi rezultate din schimbarea denumirii ministerului, trimiteri la sediul organismului de control și erori tipografice în caietul de sarcini al produsului.

Modificarea vizează numai articolul 2 alineatul (1), articolul 5 alineatele (2), (9) și (10), articolul 7 alineatul (6) [fostul articol 7 alineatul (5)] și articolul 10 alineatele (1) și (2) din caietul de sarcini al produsului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

Codul din Nomenclatura combinată

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Culoare: roșu rubiniu care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul;

Miros: intens, complex, caracteristic;

Gust: sec, bine echilibrat și de durată, posibil cu note lemnoase;

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,50 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano „Riserva"*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Culoare: roșu rubiniu care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul;

Miros: intens, complex, caracteristic;

Gust: sec, bine echilibrat și de durată, posibil cu note lemnoase;

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 13,00 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve"*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Culoare: roșu rubiniu care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul;

Miros: intens, complex, caracteristic;

Gust: sec, bine echilibrat și de durată, posibil cu ușoare note lemnoase;

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 13,00 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 26,0 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Practică oenologică specifică

Vinul cu denumirea de origine protejată (DOP) „Vino Nobile di Montepulciano” trebuie supus unei perioade de învechire de cel puțin doi ani, din care cel puțin 1 an în recipiente de lemn.

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva”

Practică oenologică specifică

Pe eticheta vinului cu DOP „Vino Nobile di Montepulciano” obținut din struguri cu o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 12,50 % și supus unei perioade de învechire de cel puțin trei ani, din care șase luni de învechire în sticlă, poate figura mențiunea „Riserva”.

3. Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitatea geografică suplimentară

Practică oenologică specifică

Vinul cu denumirea de origine protejată „Vino Nobile di Montepulciano” și cu mențiunea „Pieve” urmată de unitățile geografice suplimentare trebuie supus unei perioade de învechire de cel puțin trei ani, cu o perioadă de învechire de cel puțin 12 luni în recipiente de lemn și de cel puțin 12 luni în sticlă.

5.2. *Randamente maxime*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 de kilograme de struguri la hectar

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva”

8 000 de kilograme de struguri la hectar

3. Vino Nobile di Montepulciano cu mențiunea „Pieve” urmată de unitatea geografică suplimentară

7 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Arealul de producție a strugurilor se află pe teritoriul administrativ al comunei Montepulciano din provincia Siena, aflată în regiunea Toscana. Este exclusă zona de câmpie Valdichiana.

7. **Soiuri de struguri de vinificație**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vino Nobile di Montepulciano, inclusiv subzonele

A) Detalii privind aria geografică

A1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul de producție al Vino Nobile este situat în întregime în comuna Montepulciano, provincia Siena. În afară de fundul văii Valdichiana, care este exclusă, întregul teritoriu este inclus în arealul de producție deluros, cu o altitudine cuprinsă între 250 și 600 de metri.

Substratul geologic este destul de uniform și se distinge în mod clar de zonele viticole din apropiere. Acesta este compus în mare parte din sedimente marine datând din pliocen, predominant nisipuri, în special în zonele cu o altitudine mai mare. Pe sedimentele continentale datând din pleistocenul timpuriu, în special pe versanții văii Valdichiana, s-au dezvoltat alte soluri.

Litologia zonei este caracterizată astfel de nisipuri și argile marine, cu conglomerate prezente spre est. Nisipurile sunt o caracteristică a zonei Montepulciano. În alte locuri din Toscana, acestea sunt atât de răspândite doar în San Gimignano, fiind aproape absente atât în Montalcino, cât și în zona Chianti Classico.

Pe scurt, se pot distinge în total patru categorii de soluri: soluri dezvoltate pe sedimente nisipoase marine datând din pliocen (seria de soluri „Cusona, Strada și San Gimignano") sau soluri argilo-nămoloase (seria de soluri „Quercia și Monte", care nu este foarte productivă și se caracterizează prin coacerea timpurie a strugurilor) cu disponibilitatea tot mai mare a apei, precum și paleosoluri sau soluri recente din sedimentele datând din pleistocen (seria de soluri „Poggio Golo, Nottola și Valiano", care favorizează dezvoltarea unor butuci mai productivi).

În ceea ce privește caracteristicile lor chimice, solurile nisipoase din pliocen au o capacitate scăzută de schimb cationic și o conductivitate scăzută, cu niveluri medii de calcar; solurile argilo-nămoloase și argiloase din pliocen au niveluri mai ridicate de calcar și conductivitate; deși solurile dezvoltate pe sedimente din pleistocen au o capacitate de schimb cationic similară, în general ridicată, ele diferă unele de altele în ceea ce privește conținutul lor total și activ de calcar, care este mai mare în solurile recente.

Zona are o climă mediteraneeană. Cele mai ridicate temperaturi apar în lunile iulie și august, în timp ce în perioada care urmează se înregistrează temperaturi mai scăzute, care contribuie la îmbunătățirea calităților aromatice și fenolice ale strugurilor. Indicele Winkler are o medie de 1 900°, cu niveluri mai scăzute, de aproximativ 1 750°, la altitudini mai mari.

Cantitatea medie de precipitații măsurată pe parcursul mai multor ani este de 690 mm în cea mai mare parte a zonei, ajungând la 740 mm numai în sudul zonei. Precipitațiile cele mai intense au loc în lunile octombrie și noiembrie, în timp ce verile sunt de regulă secetoase.

A2) Factori umani relevanți pentru legătură

Originile cultivării strugurilor și ale vinificației sunt o trăsătură integrantă a teritoriului, a culturii, a istoriei, a economiei și a tradițiilor locale din Montepulciano.

Vinul produs în acest areal a fost asociat în mod tradițional cu noblețea și aristocrația, vinurile fiind produse nu pentru consumul propriu al producătorilor, ci pentru vânzare, după cum o demonstrează numeroase documente de vânzare înregistrate încă din anul 789.

Un document din 1350 a stabilit primele norme care au reglementat comerțul cu vin Montepulciano și exportul acestuia. Vinul a căpătat un renume internațional în secolul al XVII-lea, când Francesco Redi l-a numit „rege al tuturor vinurilor" și, de-a lungul secolelor, strugurii au rămas principala cultură a zonei.

Cea mai veche atestare cunoscută a „Vino Nobile" (vin nobil) datează din 1787: „... de plătit bucătarului din gospodăria Marsichi contravaloarea produselor alimentare, cu excepția vinului adus din Monte Pulciano în numele nostru: 50,15 lire. «Vino Nobile» adus pentru a fi oferit drept cadou școlii bisericești Conventino pentru obligațiile contractuale..." Acest citat este preluat din lunga *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* [Nota de călătorie pentru Sora Luisa Sisti și doamnele profesoare], scrisă de Giovan Filippo Neri, guvernatorul Regio Ritiro di S.Girolamo din Montepulciano.

În 1773, un medic din Florența pe nume Cosimo Villifranchi a relatat în faimoasa sa lucrare *Oenologia Toscana* (Oenologia Toscanei) modul în care se produce vinul în Montepulciano, descriind nu numai soiurile de struguri, ci și arealul în sine: „zona Montepulciano, unde se produce cel mai bun vin, se întinde spre est de oraș pe o distanță de două sau trei mile de ambele părți ale drumului, toate terenurile fiind situate pe dealuri [...]." Urmează o descriere a diverșilor producători, a sistemelor de viticultură și de vinificație utilizate, precum și informații suplimentare cu privire la natura solului: „solul sau pământul de pe dealurile din Monte Pulciano este format în principal din tuf, pământ nisipos afânat și sol pietros".

În *Statistica Agraria della Val Di Chiana* (Statistici agricole din Valea Val Di Chiana) (1830), Giuseppe Giulj a scris într-un capitol intitulat „Despre tipurile de vinuri alese și modalitățile de producție a acestora” că „în vale, există cinci tipuri de vin care sunt produse într-o anumită cantitate: Vino Nobile di Monte Pulciano și Aleatico, printre vinurile roșii, și Moscadello, Vermut și Vin Santo, printre vinurile albe. Voi vorbi despre modul în care se produc, începând descrierea acestor detalii cu vinul Monte Pulciano, întrucât este cunoscut în toată Europa... Viile în care se cultivă această viță-de-vie se află pe dealuri al căror sol este alcătuit din tuf și, prin urmare, este neproductiv. Dealurile sunt orientate spre sud, astfel încât vița-de-vie beneficiază de lumina soarelui din plin.

Acești butuci au un randament scăzut, dar strugurii ajung la o stare perfectă de coacere, cu un miros și un gust care nu sunt comune strugurilor din același soi produși de vița-de-vie cultivată în alte locuri”. În continuare autorul enumeră speciile de viță-de-vie, caracteristicile strugurilor și sistemul de fermentare și de îmbuteliere a vinului.

Primul transport de Vino Nobile către America a avut loc cu câțiva ani înainte (1828), astfel cum a raportat *Giornale Agrario della Toscana* (Jurnalul agrar din Toscana) publicat de Accademia dei Georgofili.

Prezența istorică a pivnițelor în casele oamenilor înstăriți din Montepulciano atestă importanța acordată producției locale de vin și, chiar și în prezent, unele dintre aceste pivnițe sunt încă folosite pentru învechirea vinului.

În celebrul său roman *Contele de Monte Cristo*, scris între 1844 și 1846, Dumas descrie un personaj care mânca vânat: „[Vânatul]... și o sticlă de vin de Monte Pulciano aveau să completeze ospățul”.

Vino Nobile di Montepulciano a obținut statutul de „*denominazione di origine controllata*” (denumire de origine controlată) prin Decretul prezidențial din 12 iulie 1966 și, datorită reputației sale internaționale, a devenit ulterior unul dintre primele vinuri cu *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG – denumire de origine controlată și garantată) prin Decretul prezidențial din 1 iulie 1980. A fost primul vin din Italia pe care s-a aplicat banderola oficială de identificare care înlocuiește timbrul de stat. Această banderolă este aplicată pe sigiliul sticlei ca dispozitiv anti-falsificare care certifică autenticitatea produsului și dovedește originea acestuia.

Per ansamblu, impactul factorilor umani asupra vinului poate fi atribuit următoarelor aspecte tehnice ale producției, care au fost concepute și apoi rafinate în timp și care fac în prezent parte integrantă din caietul de sarcini al produsului:

— Baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie: Sangiovese, în special biotipul local cunoscut sub denumirea de Prugnolo Gentile, este principalul soi utilizat pentru producția de Vino Nobile. Această specie de viță-de-vie este cultivată de mult timp în Montepulciano, după cum o demonstrează numeroase referințe istorice/bibliografice, cele mai importante fiind Villifranchi (1773) și Cinelli (1873).

  De-a lungul timpului, speciile de viță-de-vie care produc struguri roșii au fost identificate ca soiuri secundare. Acestea sunt soiuri – atât locale (Canaiolo Nero, Mammolo), cât și internaționale – care sunt capabile să sporească potențialul arealului și al principalelor specii de viță-de-vie.

— Formele de conducere, schemele de plantare și sistemele de tăiere: sistemele tradiționale de conducere, care s-au impus temeinic de-a lungul timpului, sunt cele care permit organizarea rațională a viței-de-vie pe suprafața de teren, astfel încât să faciliteze operațiunile de îngrijire și să asigure menținerea randamentelor în limitele stabilite în caietul de sarcini al produsului. Acestea sunt sisteme verticale de spaliere cu tăiere lungă (cordon speronat), tăiere scurtă (conducere în formă de semicerc) sau tăiere mixtă (Guyot).

  Distanțele de plantare au evoluat de-a lungul timpului către o densitate medie-ridicată, cu un minim de 3 330 de butuci pe hectar.

— Practici referitoare la elaborarea vinurilor: practicile care s-au consolidat de-a lungul timpului în areal sunt cele pentru producția de vinuri longevive din struguri roșii. Vinul trebuie să fie supus unei perioade minime de învechire de doi ani, din care cel puțin un an în butoaie de lemn. Pentru tipul „Riserva”, care se referă la vinuri mai structurate și mai corpolente, perioada minimă de învechire este de trei ani.

B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic

DOP Vino Nobile di Montepulciano se aplică pentru două tipuri de vin roșu (standard și Riserva) care diferă în ceea ce privește structura și conținutul lor de alcool, precum și în ceea ce privește perioada de învechire. În ceea ce privește aspectele analitice și, mai ales, organoleptice, vinul prezintă caracteristici specifice arealului de producție. Acestea sunt indicate la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și permit ca vinul să fie identificat în mod clar și considerat tipic pentru arealul său de producție.

Mai precis, vinurile au o culoare roșu-rubiniu intens, care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul. Ele au un miros puternic și complex, cu note distinctive de fructe (cireșe Amarena), flori (violete) și mirodenii. La degustare, sunt foarte structurate, bine echilibrate și elegante și sunt tanice în mod perceptibil, ceea ce le permite o bună conservare de-a lungul timpului.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B).

Interacțiunea dintre diferiții factori naturali și umani a permis, în primul rând, ca viticultura să continue să fie activitatea definitorie a regiunii Montepulciano, care nu a fost supusă urbanizării caracteristice altor părți din Toscana.

Impactul mediului de cultivare asupra caracteristicilor calitative ale vinului a fost demonstrat de studii privind arealul și analize detaliate ale terenurilor efectuate începând din 1989 (Campostrini și Costantini, 1996). Acestea au arătat modul în care solurile din arealul de producție al Vino Nobile conferă strugurilor Sangiovese, în special, note caracteristice cireșelor Amarena, violetelor și mirodeniilor.

Deși există mai multe tipuri de sol diferite, randamentul și calitatea strugurilor în contexte diferite sunt modulate printr-o intervenție umană adecvată în ceea ce privește tehnicile de cultivare și gestionarea solului. Acestea variază de la prelucrarea mecanică a solului mai puțin fertil la cultivarea ierbii în locurile în care solul oferă randamente mai mari. Aceste măsuri, bazate pe mulți ani de experiență, sunt aplicate pentru ca strugurii recoltați să aibă un grad de coacere uniform și adecvat.

Topografia deluroasă și expunerea plantațiilor viticole contribuie la crearea unui mezoclimat care favorizează în mod deosebit cultivarea viței-de-vie.

Ploile de iarnă și de primăvară permit acumularea unor rezerve importante de apă în plantațiile viticole, în timp ce, ulterior, nivelul scăzut al precipitațiilor estivale (mai puțin de 30 de milimetri în medie în iulie) creează, în general, un deficit de apă moderat, care favorizează coacerea strugurilor mai degrabă decât creșterea vegetativă a butucilor.

Gradul ridicat de expunere la soare și temperatura din lunile iulie și august favorizează pârga regulată a strugurilor și o predispoziție optimă către coacere, în timp ce, în septembrie și la începutul lunii octombrie, diferențele mari de temperatură dintre zi și noapte, în special la altitudini mai mari, încurajează complexitatea aromatică și fenolică a strugurilor.

Istoria milenară a vinului în Montepulciano, din epoca etruscă până în prezent, atestată de numeroase referințe bibliografice și descoperiri arheologice, stă la baza experienței și a know-how-ului în viticultură, factori umani, care, de-a lungul timpului, în interacțiune cu mediul, au permis identificarea, dezvoltarea și selectarea celor mai adecvate practici pentru producția de vin de înaltă calitate.

Încă din cele mai vechi timpuri ale sale, Montepulciano a făcut din vin baza istoriei sale, după cum ilustrează kylix-ul (cupa de vin) descoperit în 1868 într-un mormânt etrusc din apropierea orașului.

Cel mai vechi document referitor la vinul din Montepulciano datează din 789: clericul Arnipert a dăruit bisericii San Silvestro sull'Amiata o parcelă de teren cultivată cu viță-de-vie la Castelul Policiano.

Ulterior, *Dizionario storico e geografico della Toscana* (Dicționarul istoric și geografic al regiunii Toscana) scris de Ripetti citează un document din 1350 și care stabilea normele ce reglementau comerțul și exportul vinului Montepulciano.

De asemenea, este documentat faptul că, începând cu Evul Mediu timpuriu, plantațiile viticole din Mons Pulitianus produceau vinuri excelente. La jumătatea secolului al XVI-lea, Sante Lancerio, maestru pivnicer al Papei Paul al III-lea Farnese, celebra Montepulciano ca fiind „perfect atât primăvara, cât și vara, parfumat și corpolent, nici nematurat, nici prea colorat, fiind, prin urmare, un vin pentru nobili". Prin urmare, era un vin pentru mesele nobililor, chiar dacă primele etichete îl menționau pur și simplu ca fiind „Rosso Scelto di Montepulciano" (tipul de vin roșu Montepulciano).

Ajungând în secolul al XVII-lea, se poate menționa că marele medic, naturalistul și poetul Francesco Redi a elogiat vinul cu efect minunat în poemul său ditirambic din 1685 *Bacco din Toscana* (Bachus din Toscana). Redi i-a imaginat pe Bachus și Ariadna lăudând cele mai bune vinuri toscane: „Frumoasă Ariadna, cu mâna ta albă toarnă-mi nectarul din Montepulciano [...]” și conchide că „Montepulciano este regele tuturor vinurilor.”

Poemul a fost un mare succes și a circulat de la o curte regală la alta până a ajuns la William al III-lea al Angliei. Poate că datorită lui Redi și faimei pe care poemul său a conferit-o vinurilor toscane, regele William a devenit atât de pasionat de acestea. Acest lucru este demonstrat de călătoria în Marele Ducat al Toscanei, întreprinsă în 1669 de o delegație engleză pentru a achiziționa Moscadello di Montalcino și Vino Nobile di Montepulciano pentru curtea Angliei.

La sfârșitul secolului al XIX-lea a apărut nevoia de a se transmite mai departe cunoștințele necesare pentru exploatarea plantațiilor viticole și a pivnițelor. În acest scop, în 1882 a fost înființată o școală de practică agricolă, iar o școală tehnică agricolă funcționează și în prezent la granița cu localitatea Cortona din apropiere.

Mai recent, în 1933, *Vini tipici senesi* (Vinuri tradiționale din provincia Siena) (Montanari și Musiani, eds.) a oferit o descriere detaliată a tehnicilor de producere a vinului Vino Nobile di Montepulciano, care erau foarte asemănătoare cu cele din caietul de sarcini actual al vinurilor.

În 1937, a fost înființată o cooperativă vinicolă pentru a crea o structură care să permită și vânzarea vinului produs de micii producători, în timp ce în 1965 a fost înființat *Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano* (Asociația producătorilor de Vino Nobile di Montepulciano).

Istoria recentă a Vino Nobile di Montepulciano este marcată de dezvoltarea unor tehnici de gestionare a plantațiilor viticole și de vinificație care reflectă cele mai moderne tendințe de producție.

Prin urmare, densitățile de plantare au crescut, astfel încât să se reducă producția de struguri per butuc, iar sistemele de conducere și de tăiere au evoluat către sisteme care conduc la obținerea unui randament optim, la creștere vegetală și la producerea unor struguri perfect sănătoși. În același timp, unitățile de vinificație optimizează procesele de fermentare, perioada de învechire în lemn și utilizarea diferitelor tipuri de recipiente, cu scopul de a obține un vin foarte bine structurat, care să fie longeviv și stabil în timp.

Pentru vinurile produse exclusiv din struguri proveniți de pe plantațiile viticole situate în unitățile geografice suplimentare, utilizarea mențiunii „Pieve” subliniază caracteristicile produsului Vino Nobile di Montepulciano produs în unitățile geografice suplimentare respective.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Vinificarea și învechirea obligatorie a vinului cu DOP Vino Nobile di Montepulciano, inclusiv a vinurilor „Riserva” și „Pieve”

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Vinificarea și învechirea obligatorie trebuie să aibă loc în comuna Montepulciano, pentru a se păstra caracteristicile speciale și reputația produselor și pentru a le garanta originea.

Îmbutelierea în aria delimitată a vinului cu DOP Vino Nobile di Montepulciano, inclusiv „Riserva” și „Pieve”

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Îmbutelierea trebuie să se realizeze în arealul de producție a strugurilor, pentru a se putea păstra atât caracteristicile deosebite ale vinului, cât și garanția originii.

Etichetarea vinurilor cu DOP Vino Nobile di Montepulciano, inclusiv a vinurilor „Riserva” și „Pieve”

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Este prevăzută introducerea obligației ca pe etichetă să figureze mențiunea geografică mai amplă „Toscana”, pe lângă denumirea de origine protejată „Vino Nobile di Montepulciano”, în scopul informării consumatorilor privind proveniența geografică exactă a vinurilor.

Etichetarea vinurilor „Pieve” cu DOP Vino Nobile di Montepulciano

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În plus, este permisă indicarea pe etichetă a uneia dintre următoarele unități geografice suplimentare corespunzătoare unor zone din care provin efectiv strugurii din care este obținut vinul și a căror delimitare teritorială este stabilită în anexa 1 la caietul de sarcini:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Link către caietul de sarcini al produsului

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