C/2025/2742

15.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2742)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

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

Dátum oznámenia: 17.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Vino Nobile di Montepulciano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej suverenity a lesníctva

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmena spĺňa vymedzenie štandardnej zmeny v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže sa na ňu nevzťahujú vymedzenia v článku 24 ods. 3 uvedeného nariadenia.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zahrnutie ďalších zemepisných jednotiek a pojmu „Pieve“ (farnosť)*

Opis:

Bola pridaná možnosť uviesť na etikete pojem „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky a príslušné podmienky používania.

Pojem „Pieve“ sa nemôže používať ako doplnok k výrazu „Riserva“.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

V rámci vymedzenej zemepisnej oblasti vína s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“ je v súčasnosti 12 ďalších zemepisných jednotiek, ktoré sú uvedené v prílohe A k špecifikácii výrobku.

Dôvod:

Cieľom je zvýšiť hodnotu vína s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“ a zároveň informovať spotrebiteľov o špecifických vlastnostiach hrozna pochádzajúceho z určitých menších zemepisných oblastí v rámci produkčnej oblasti. Názvy ďalších zemepisných jednotiek totiž pochádzajú z neskorých rímskych čias a zo starovekých farností, ktorými sa vyznačovala produkčná oblasť vína s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“. Tieto zemepisné jednotky boli identifikované na základe historického výskumu. Nachádzajú sa v produkčnej oblasti na administratívnom území obce Montepulciano.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2, 4, 5, 6, 7 a 9 špecifikácie výrobku a doplnenia prílohy A (Zoznam ďalších dvanástich zemepisných jednotiek, ktoré sa používajú spolu s pojmom „Pieve“, a ich hraníc). V jednotnom dokumente sa zmena týka bodov 4 [Opis vína (vín)], 5 (Vinárske výrobné postupy), 8 (Opis súvislostí) a 9 (Ďalšie základné podmienky).

2. *Zahrnutie špecifickej kombinácie odrôd viniča pre vína s pojmom „Pieve“, za ktorým nasleduje príslušná ďalšia zemepisná jednotka*

Opis:

V prípade vín s pojmom „Pieve“, za ktorým nasleduje príslušná ďalšia zemepisná jednotka, bola zahrnutá táto kombinácia odrôd viniča: najmenej 85 % použitého hrozna musí tvoriť odroda Sangiovese a pre zvyšných 15 % sú povolené tieto odrody: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero a Colorino Nero, pričom posledný uvedený druh predstavuje maximálne 5 %.

Dôvod:

Táto zmena kombinácie odrôd viniča pre nový druh vína umožňuje lepšie charakterizovať špecifické vlastnosti oblasti a zároveň viac oceniť odrodu Sangiovese, ktorá vždy zohrávala vedúcu úlohu pri výrobe kvalitného vína v tejto oblasti. Medzinárodné odrody viniča sú vylúčené, aby sa posilnila výroba vína „Vino Nobile di Montepulciano“, ktoré sa historicky vyrábalo z odrody Sangiovese a zmesi miestnych odrôd.

Táto zmena sa týka len článku 2 špecifikácie výrobku.

3. *Zahrnutie minimálneho veku vinohradov používaných na výrobu vín s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú príslušné ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

Zaradenie minimálneho veku vinohradov používaných na výrobu vína „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky. Takéto vinohrady musia mať najmenej 15 rokov vrátane roku výsadby.

Dôvod:

V bežných klimatických podmienkach môžu zrelé vinohrady staré najmenej 15 rokov produkovať hrozno, ktoré je menej ovplyvnené vodným stresom. Hrozno tak dozrieva v najpriaznivejšom čase, čo znamená, že jeho kvalitatívne vlastnosti sú vynikajúce.

Táto zmena sa týka len článku 4 ods. 1 špecifikácie výrobku.

4. *Maximálny hektárový výnos v prípade vín s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

Pre nový druh vína sa zaviedol znížený maximálny hektárový výnos. Nový výnos nesmie prekročiť 7 ton na hektár v rámci jednej plodiny a nikdy nesmie prekročiť 2,5 kilogramu na ker.

Dôvod:

Táto úprava je výsledkom zaradenia nového druhu vína. Jej cieľom je umožniť odrode Sangiovese a ďalším povoleným miestnym odrodám viniča, aby sa čo najlepšie prejavili a aby sa dosiahla čo najlepšia rovnováha medzi rastom krov a výnosom hrozna a zároveň sa znížil stres krov.

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 6 špecifikácie výrobku a bodu 5.2 (Maximálne výnosy) jednotného dokumentu.

5. *Zvýšenie minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu v obj. % pri vínach s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

V prípade novo zavedeného druhu vína „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky, musí mať použité hrozno minimálny prirodzený obsah alkoholu v obj. % hodnotu 13 %.

Dôvod:

Účelom tejto zmeny je zabezpečiť, aby sa hrozno, ktoré prirodzene dosiahlo minimálny obsah alkoholu v obj. % na úrovni 13 %, používalo len na výrobu vína „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky, aby mohli vyniknúť vína novo zavedeného druhu.

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 8 špecifikácie výrobku a bodu 4 [Opis vína (vín)] jednotného dokumentu.

6. *Predĺženie minimálneho obdobia zrenia vín s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

V prípade nového druhu vína sa pridáva obdobie zrenia v trvaní najmenej troch rokov, z toho najmenej 12 mesiacov v sude a 12 mesiacov vo fľašiach. Zaraďuje sa takisto ustanovenie, podľa ktorého sa na konci obdobia vyzrievania vo fľašiach uskutoční aj chemická, fyzikálna a organoleptická kontrola nového druhu vína.

Dôvod:

Zavedenie minimálne trojročného obdobia zrenia pri víne „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky, má za cieľ odlíšiť toto víno kvalitatívne aj obchodne. Predĺženie obdobia zrenia vína „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú príslušné ďalšie zemepisné jednotky, má za cieľ postaviť tieto vína na rovnakú úroveň ako vína s označením „Riserva“. Rozdiel je však v povolených odrodách viniča a v zavedení ročného vyzrievania vo fľašiach.

Ustanovenie o chemických, fyzikálnych a organoleptických kontrolách, ktoré sa vykonávajú na konci obdobia vyzrievania vo fľašiach, je odôvodnené tým, že práve vtedy nový druh vína získava vlastnosti a organoleptickú bilanciu, ktoré umožňujú odrode Sangiovese a ostatným povoleným miestnym odrodám viniča vyniknúť čo najviac.

Táto zmena sa týka len článku 5 ods. 6 špecifikácie výrobku.

7. *Zavedenie požiadaviek na oddelené spracovanie hrozna pre vína s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

Pre nový druh vína sa zaviedlo oddelené spracovanie hrozna. Vína s pojmom „Pieve“ sa musia vyrábať z hrozna pochádzajúceho z vinohradov spravovaných tým istým podnikom, ktorý vykonáva plnenie do fliaš, a musia sa uchovávať oddelene od šarží hrozna určených na výrobu štandardného vína a vína „Riserva“ pri vínach „Vino Nobile di Montepulciano“.

Dôvod:

Táto zmena je potrebná ako záruka pre spotrebiteľov, že nový druh vína „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky, pochádza z viníc spravovaných tým istým podnikom, ktorý vykonáva plnenie do fliaš, nachádzajúcich sa v jednej z 12 ďalších zemepisných jednotiek v rámci produkčnej oblasti, a takisto na zabezpečenie úplnej vysledovateľnosti hrozna.

Táto zmena sa týka len článku 5 ods. 6 špecifikácie výrobku.

8. *Zahrnutie charakteristík týkajúcich sa spotreby vín s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

V prípade novo zavedeného druhu vína, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky, sa požaduje veľmi suchá, vyvážená a dlhá chuť, prípadne s miernymi drevitými tónmi. Zvýšila sa minimálna celková kyslosť: zo 4,5 na 5,0 gramu na liter. Bezcukorný extrakt sa zvýšil z 23 na 26 gramov na liter.

Dôvod:

Zahrnutie charakteristík týkajúcich sa spotreby vychádza z potreby definovať produktové línie. Zvýšenie kyslosti o pol gramu na liter umožňuje vínam z rôznych „Pievi“ viac vyniknúť a poskytuje im väčší potenciál na vyzrievanie. Zvýšenie bezcukorného extraktu vychádza z vykonaných analýz. Považuje sa za nevyhnutné pre vína určené na vyzrievanie.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 4 [Opis vína (vín)] jednotného dokumentu.

9. *Zavedenie pravidiel označovania vín s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

V prípade novo zavedených vín s pojmom „Pieve“ sa na etikete môže použiť jedna z týchto ďalších zemepisných jednotiek, ktoré sa vzťahujú na skutočné oblasti pôvodu hrozna použitého na výrobu vína. Územné vymedzenie je uvedené v prílohe 3 k špecifikácii výrobku:

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

Odkaz na ďalšiu zemepisnú jednotku musí nasledovať za pojmom „Pieve“ a musí sa nachádzať pred názvom označenia „Vino Nobile di Montepulciano“ a slovom „Toscana“ v rovnakom zornom poli ako povinné informácie. Výška a veľkosť slova „Pieve“, za ktorým nasleduje ďalšia zemepisná jednotka, môže byť o 50 % väčšia ako slová „Vino Nobile di Montepulciano“.

Dôvod:

Cieľom zmeny je odlíšiť nový druh vína od základného druhu a druhu „Riserva“ vín „Vino Nobile di Montepulciano“.

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 9 (Ďalšie základné podmienky) jednotného dokumentu.

10. *Zaradenie zákazu zosúladenia výnosu so stanovenými limitmi, ak výroba prekračuje limity o menej ako 20 %, v prípade vín s pojmom „Pieve“*

Opis:

Pridalo sa osobitné ustanovenie, na základe ktorého nie je v prípade vína s pojmom „Pieve“ možné zosúladiť výnos viniča s limitmi stanovenými v špecifikácii výrobku za predpokladu, že výroba neprekročí tento limit o 20 %, a to aj v mimoriadne priaznivých rokoch.

Dôvod:

Zákaz nadmernej produkcie je odôvodnený tým, že v prípade hrozna v ktorejkoľvek z 12 ďalších zemepisných oblastí sa musí dosiahnuť produkčná bilancia a výnos 7 ton na hektár s použitím vhodných poľnohospodárskych postupov. Nadmerná produkcia preto nie je povolená.

Táto zmena sa týka len článku 4 ods. 7 špecifikácie výrobku.

11. *Oznámenie používania pojmu „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

Bolo pridané ustanovenie, ktorým sa umožňuje oznámiť zámer používať pojem „Pieve“ do 31. decembra po zbere úrody.

Dôvod:

Druh vína „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“ má špecifické vlastnosti, a preto sa musí oznámiť na začiatku trojročného obdobia vyzrievania stanoveného v špecifikácii výrobku. V záujme dodržiavania týchto špecifických vlastností je potrebné oznámiť svoj zámer najneskôr do 31. decembra po zbere úrody.

Táto zmena sa týka len článku 4 ods. 7 špecifikácie výrobku.

12. *Sceľovanie predtým certifikovaných šarží*

Opis:

Bolo pridané ustanovenie týkajúce sa sceľovania predtým certifikovaných šarží. Pre novo scelenú šaržu sa musí vyžiadať nové osvedčenie o analytickej a organoleptickej zhode, a to pre oblasti nachádzajúce sa v produkčnej oblasti, ako aj pre podniky pôsobiace mimo produkčnej oblasti.

Dôvod:

Scelené šarže je potrebné podrobiť novým chemickým a organoleptickým testom, aby sa zabezpečila vysledovateľnosť s cieľom zaručiť kvalitu výrobku.

Zmena sa týka len špecifikácie výrobku, pričom sa dopĺňa nový článok 4 ods. 10.

13. *Akceptovanie šarží vína, ktoré nespĺňajú podmienky používania pojmu „Pieve“, ako „Vino Nobile di Montepulciano“*

Opis:

Ak degustačná komisia usúdi, že šarža vína nespĺňa podmienky používania pojmu „Pieve“, možno požiadať o povolenie používať názov „Vino Nobile di Montepulciano“.

Dôvod:

Táto možnosť bola zavedená pre výrobcov, ktorých šarže nespĺňajú podmienky označenia „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“. Umožňuje im použiť výsledky organoleptických analýz na to, aby sa ich vína mohli označovať ako štandardné „Vino Nobile di Montepulciano“. Tým sa zjednodušuje proces osvedčovania a znižujú sa náklady.

Táto zmena sa týka len článku 5 ods. 6 špecifikácie výrobku.

14. *Zahrnutie pravidiel týkajúcich sa postupu „taglio“ (sceľovanie na zlepšenie kvality) pre vína „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky*

Opis:

Bolo zahrnuté ustanovenie týkajúce sa postupu „taglio“ pre vína „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky. Tento postup je povolený v súlade s podmienkami stanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch Európskej únie platných výlučne a výhradne pre vína pochádzajúce z tej istej ďalšej zemepisnej jednotky. V prípade nedodržania tejto podmienky sa odoberie právo používať pojem „Pieve“ a ďalšiu zemepisnú jednotku.

Dôvod:

Nová zmena týkajúca sa postupu „taglio“ má za cieľ zachovať kvalitatívne vlastnosti výrobku [...] a ochrániť spotrebiteľa, keďže „taglio“ vín „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“ je povolené len pri vínach z tej istej ďalšej zemepisnej jednotky.

Táto zmena sa týka len článku 5 ods. 8 špecifikácie výrobku.

15. *Preformulovanie oddielu o odbere vzoriek zo šarží vína*

Opis:

Oddiel o odbere vzoriek zo šarží vína bol preformulovaný tak, aby sa spresnilo, že počas obdobia vyzrievania sa víno pred vydaním výsledkov analytickej skúšky nesmie premiestňovať, a aby sa spresnilo, že ak sa víno uvádza na trh alebo plní do fliaš mimo danej oblasti, musí spĺňať fyzikálne a chemické vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku.

Dôvod:

Oddiel bol preformulovaný tak, aby bol postup opísaný jasnejšie.

Táto zmena sa týka len článku 5 ods. 11 špecifikácie výrobku.

16. *Zahrnutie podmienky týkajúcej sa používania výrazu „Toscana“ na etikete*

Opis:

Pre vína druhu „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú príslušné ďalšie zemepisné jednotky, sa doplnila podmienka, že za označením „Vino Nobile di Montepulciano“ musí odteraz nasledovať zemepisné označenie „Toscana“.

Dôvod:

Táto podmienka bola pridaná s cieľom jasnejšie opísať existujúce pravidlá označovania.

Táto zmena sa týka len článku 7 ods. 4 špecifikácie výrobku.

17. *Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím*

Opis:

Aktualizoval sa článok týkajúci sa prepojenia so zemepisným prostredím, a to zahrnutím podmienok týkajúcich sa nového druhu vína s pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky. Takisto sa považovalo za potrebné prepracovať časť jednotného dokumentu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“, aby bola v súlade so špecifikáciou výrobku. Toto prepracovanie sa teda vykonáva výlučne z dôvodu konzistentnosti.

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná po zahrnutí nového druhu vína s pojmom „Pieve“.

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu 8 (Opis súvislostí) jednotného dokumentu.

18. *Redakčné opravy*

Opis:

V špecifikácii výrobku boli vykonané redakčné opravy. Ide najmä o tlačové chyby, opravy číslovania oddielov, opravy názvu ministerstva a odkazu na kontrolný orgán.

Dôvod:

Opravy vyplývajúce zo zmeny názvu ministerstva, týkajúce sa odkazov na sídlo kontrolného orgánu a tlačových chýb v špecifikácii výrobku.

Zmena sa týka len článku 2 ods. 1, článku 5 ods. 2, 9 a 10, článku 7 ods. 6 (predtým článok 7 ods. 5) a článku 10 ods. 1 a 2 špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová, zrením prechádza do granátovej

Vôňa: intenzívna, komplexná, špecifická

Chuť: suchá, dobre vyvážená a dlhotrvajúca, môže mať drevité tóny

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,00 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Vino Nobile di Montepulciano „Riserva“*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová, zrením prechádza do granátovej;

Vôňa: intenzívna, komplexná, špecifická

Chuť: suchá, dobre vyvážená a dlhotrvajúca, môže mať drevité tóny

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,00 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Vino Nobile di Montepulciano s pojmom „Pieve“*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová, zrením prechádza do granátovej;

Vôňa: intenzívna, komplexná, špecifická

Chuť: suchá, dobre vyvážená a dlhotrvajúca, môže mať mierne drevité tóny

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 gramu na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Osobitný enologický postup

Víno s chráneným označením pôvodu (CHOP) „Vino Nobile di Montepulciano“ musí vyzrievať najmenej dva roky, z toho najmenej jeden rok v drevených nádobách.

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva“

Osobitný enologický postup

Víno s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“ z hrozna s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu v obj. % v hodnote 12,50 %, ktoré vyzrievalo najmenej tri roky vrátane šiestich mesiacov vo fľašiach, sa môže na etikete označovať ako „Riserva“.

3. „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasleduje ďalšia zemepisná jednotka

Osobitný enologický postup

Víno s chráneným označením pôvodu „Vino Nobile di Montepulciano“ a pojmom „Pieve“, za ktorým nasledujú ďalšie zemepisné jednotky, musí vyzrievať najmenej tri roky, z toho najmenej 12 mesiacov v drevených nádobách a najmenej 12 mesiacov vo fľašiach.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva“

8 000 kilogramov hrozna na hektár

3 „Vino Nobile di Montepulciano“ s pojmom „Pieve“, za ktorým nasleduje ďalšia zemepisná jednotka

7 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna sa nachádza na administratívnom území obce Montepulciano (provincia Siena, región Toskánsko). Rovinatá dolina údolia Valdichiana do tejto oblasti nepatrí.

7. **Muštové odrody**

Sangiovese N – Sangioveto

8. **Opis súvislostí**

„Vino Nobile di Montepulciano“ vrátane podoblastí

A) Podrobné údaje o zemepisnej oblasti

A1) Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Oblasť Vino Nobile sa celá nachádza v obci Montepulciano v provincii Siena. Okrem dna údolia Valdichiana, ktoré je vylúčené, patrí celé územie do kopcovitej produkčnej oblasti s nadmorskou výškou od 250 do 600 metrov.

Geologický podklad je pomerne jednotný a jasne sa odlišuje od okolitých vinohradníckych oblastí. Z veľkej časti ho tvoria morské sedimenty z pliocénu s prevahou pieskov, najmä v oblastiach s väčšou nadmorskou výškou. Ďalšie pôdy sa vyvinuli na kontinentálnych sedimentoch raného pleistocénu, najmä na svahoch údolia Valdichiana.

Litológia oblasti je teda charakterizovaná morskými pieskami a ílmi, pričom konglomeráty sú prítomné vo východnej časti oblasti. Pre Montepulciano sú charakteristické piesky. Inde v Toskánsku sú v takej miere rozšírené len v San Gimignane, zatiaľ čo v Montalcine a v oblasti Chianti Classico sa takmer nevyskytujú.

Celkovo možno rozlíšiť štyri kategórie pôdy: pôdy, ktoré sa vyvinuli na piesčitých morských pliocénnych sedimentoch (pôdne série „Cusona, Strada a San Gimignano“) alebo ílovito-prachovité pôdy (pôdne série „Quercia a Monte“, ktoré sú málo produktívne a vyznačujú sa skorým dozrievaním hrozna) s rastúcou dostupnosťou vody, a paleopôdy alebo pôdy recentných alúvií na pleistocénnych sedimentoch (pôdne série „Poggio Golo, Nottola a Valiano“, ktoré majú pozitívny vplyv na väčšiu produktívnosť krov).

Z hľadiska chemických vlastností majú piesčité pliocénne pôdy nízku schopnosť katiónovej výmeny a vodivosť a priemerný obsah vápenca; ílovito-prachovité a ílovité pliocénne pôdy majú vyšší obsah vápenca a vodivosť; zatiaľ čo pôdy, ktoré sa vyvinuli na pleistocénnych sedimentoch, majú podobnú, všeobecne vysokú schopnosť katiónovej výmeny, ale líšia sa od seba celkovým obsahom vápnika a obsahom aktívneho vápnika, ktorý je vyšší v pôdach recentných alúvií.

Oblasť má stredozemnú klímu. V júli a auguste sú teploty najvyššie. V ďalších mesiacoch sú teploty nižšie, čo pomáha zlepšiť aromatické a fenolické vlastnosti hrozna. Winklerov index dosahuje v priemere 1 900°, pričom vo vyšších nadmorských výškach sa pohybuje na nižších úrovniach okolo 1 750°.

Priemerný úhrn zrážok nameraný za niekoľko rokov je na väčšej časti oblasti 690 milimetrov, pričom len na juhu oblasti dosahuje 740 milimetrov. Najintenzívnejšie zrážky sa vyskytujú v októbri a novembri, zatiaľ čo letá sú spravidla suché.

A2) Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pestovanie viniča a výroba vína sú neoddeliteľnou súčasťou krajiny, kultúry, histórie, hospodárstva a miestnych tradícií v obci Montepulciano.

Víno vyrábané v tejto oblasti sa v minulosti spájalo so šľachtou a aristokraciou, pričom sa nevyrábalo pre vlastnú spotrebu výrobcov, ale na predaj, ako to dokazujú početné doklady o predaji zaznamenané už v roku 789.

V dokumente z roku 1350 boli stanovené prvé pravidlá obchodovania s vínom Montepulciano a jeho vývozu. Víno získalo medzinárodnú slávu v 17. storočí, keď ho Francesco Redi označil za „kráľa všetkých vín“, a v priebehu storočí zostalo hrozno hlavnou plodinou tejto oblasti.

Najstaršia známa zmienka o víne „Vino Nobile“ [ušľachtilé víno] pochádza z roku 1787: „...uhradiť kuchárovi v domácnosti Marsichi výdavky na potraviny, okrem vína, ktoré bolo v našom mene privezené z Monte Pulciano: 50,15 líry. ‚Vino Nobile‘ priniesol ako dar cirkevnej škole v Conventine za zmluvné záväzky...“ Tento citát pochádza z dlhého spisu *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* (Cestovateľská poznámka pre sestru Luisu Sisti a pani učiteľky), ktorý napísal Giovan Filippo Neri, guvernér Regio Ritiro di S.Girolamo v Montepulciane.

V roku 1773 florentský lekár Cosimo Villifranchi vo svojej slávnej knihe *Oenologia Toscana* (Toskánska enológia) zaznamenal spôsob výroby vína v Montepulciane, pričom opísal nielen odrody viniča, ale aj samotnú oblasť: „oblasť Montepulciano, kde sa vyrába najlepšie víno, sa rozprestiera východne od mesta v dĺžke dvoch až troch míľ po oboch stranách cesty, pričom všetky pozemky sa nachádzajú na svahoch...“. Nasleduje opis rôznych výrobcov, používaných systémov pestovania viniča a výroby vína a ďalšie informácie o charaktere pôdy: „pôdou alebo zeminou na svahoch Monte Pulciano je prevažne tuf, sypká piesčitá zemina a kamenistá pôda“.

Giuseppe Giulj vo svojom diele *Statistica Agraria della Val Di Chiana* (Poľnohospodárska štatistika údolia Val Di Chiana) (1830) v kapitole s názvom „O druhoch výberového vína a spôsoboch jeho výroby“ napísal, že „v údolí sa vyrába päť druhov výberového vína v určitom množstve: spomedzi červených vín Vino Nobile di Monte Pulciano a Aleatico a spomedzi bielych vín Moscadello, Vermút a Vin Santo. Budem hovoriť o spôsobe ich výroby a začnem opisom týchto podrobností pri víne Monte Pulciano, ktoré je známe v celej Európe[…]. Vinohrady, v ktorých sa toto víno pestuje, sa nachádzajú na svahoch, ktorých pôda je tufová, a preto je málo úrodná. Svahy sú orientované na juh, takže vinič dostáva veľmi veľa slnečného svetla.

Tieto kry majú nízky výnos, ale hrozno dosahuje dokonalú zrelosť s vôňou a chuťou, ktorú nemá hrozno toho istého druhu dopestované na iných miestach.“ Autor ďalej uvádza druhy viniča, vlastnosti hrozna a systém kvasenia a plnenia vína do nádob.

Prvá zásielka vína Vino Nobile do Ameriky sa uskutočnila o niekoľko rokov skôr (1828), ako sa uvádza v denníku *Giornale Agrario della Toscana* (Toskánskom poľnohospodárskom denníku), ktorý vydala Accademia dei Georgofili.

Historická prítomnosť pivníc v domoch zámožných obyvateľov Montepulciana svedčí o význame, ktorý sa pripisoval miestnej výrobe vína, a niektoré z týchto pivníc sa ešte aj dnes používajú na vyzrievanie vína.

V slávnom románe *Gróf Monte Christo*, ktorý Dumas napísal v rokoch 1844 až 1846, píše o postave, ktorá jedla divinu: „Toto... a fľaša vína Monte Pulciano, bol účet za dopravu“.

„Vino Nobile di Montepulciano“ získalo na základe prezidentského dekrétu z 12. júla 1966 štatút *denominazione di origine controllata* (kontrolované označenie pôvodu) a neskôr sa vďaka svojej medzinárodnej reputácii na základe prezidentského dekrétu z 1. júla 1980 stalo jedným z prvých vín, ktoré sa mohli pochváliť štatútom *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG – kontrolované a zaručené označenie pôvodu). Bolo to vôbec prvé víno v Taliansku, ktoré malo oficiálnu identifikačnú pásku nahrádzajúcu štátnu etiketu. Táto páska sa pripevňuje na pečať fľaše ako prostriedok proti falšovaniu, ktorým sa potvrdzuje pravosť výrobku a jeho pôvod.

Celkovo možno vplyv ľudských faktorov na víno pripísať týmto technickým aspektom výroby, ktoré boli navrhnuté a následne časom zdokonalené a v súčasnosti tvoria neoddeliteľnú súčasť špecifikácie výrobku:

— Kombinácia odrôd viniča vo vinohradoch: Sangiovese, a najmä miestny biotyp známy ako Prugnolo Gentile, je hlavnou odrodou používanou na výrobu vína Vino Nobile. Tento druh viniča sa v Montepulciane pestuje už dlho, ako dokazujú mnohé historické/bibliografické zmienky, predovšetkým Villifranchi (1773) a Cinelli (1873).

  Postupom času boli druhy viniča produkujúce modré hrozno identifikované ako doplnkové odrody. Ide o miestne (Canaiolo Nero, Mammolo) a medzinárodné odrody, ktoré dokážu zvýšiť potenciál oblasti a hlavných druhov viniča.

— Systémy vedenia viniča, hustota výsadby a metódy rezu: tradičné systémy vedenia viniča, ktoré sa časom pevne etablovali, sú systémy, ktoré umožňujú racionálne rozmiestnenie krov na ploche tak, aby sa uľahčilo ošetrovanie a zabezpečilo udržanie výnosov v medziach stanovených v špecifikácii produktu. Ide o vertikálne vinohradnícke špaliere buď s rezom na čapíky (čapíkový kordón), dlhým rezom na ťažeň (oblúkový ťažeň) alebo so zmiešaným rezom (Guyotov rez).

  Vzdialenosti výsadby sa časom zmenili na stredne vysokú hustotu, minimálne 3 330 krov na hektár.

— Enologické postupy: postupy, ktoré sa v tejto oblasti časom ustálili, sú postupy na výrobu trvanlivých vín z modrého hrozna. Víno musí vyzrievať minimálne dva roky, z toho najmenej jeden rok v drevených sudoch. V prípade druhu „Riserva“, ktorý sa vzťahuje na štruktúrovanejšie vína s plnším telom, je minimálne obdobie vyzrievania tri roky.

B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím

CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“ sa vzťahuje na dva druhy červeného vína (štandardné a Riserva), ktoré sa líšia štruktúrou a obsahom alkoholu, ako aj obdobím vyzrievania. Z analytického a predovšetkým organoleptického hľadiska má víno vlastnosti, ktoré sú špecifické pre produkčnú oblasť. Tieto údaje sú uvedené v článku 6 špecifikácie výrobku a umožňujú, aby sa víno jasne identifikovalo a považovalo za typické pre svoju produkčnú oblasť.

Vína majú konkrétne intenzívnu rubínovočervenú farbu, ktorá pri starších vínach prechádza do granátovej. Majú silnú, komplexnú arómu s výraznými tónmi ovocia (čerešne amarena), kvetov (fialky) a korenia. V ústach sú vysoko štruktúrované, dobre vyvážené a elegantné a sú citeľne trieslovinové, čo umožňuje dobrú dlhodobú skladovateľnosť.

C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)

Vzájomné pôsobenie rôznych prírodných a ľudských faktorov umožnilo predovšetkým to, že vinohradníctvo stále zostalo charakteristickou činnosťou Montepulciana, ktoré neprešlo urbanizáciou typickou pre rôzne iné časti Toskánska.

Vplyv pestovateľského prostredia na kvalitatívne vlastnosti vína sa preukázal na základe štúdií o tejto oblasti a podrobných analýz pôdy, ktoré sa vykonávali od roku 1989 (Campostrini a Costantini, 1996). Štúdiami sa preukázalo, ako pôdy v produkčnej oblasti Vino Nobile dodávajú hroznu Sangiovese najmä tóny charakteristické pre čerešne amarena, fialky a korenie.

Hoci existujú rôzne druhy pôdy, výnos a kvalita hrozna sa v rôznych podmienkach upravujú vhodnými ľudskými zásahmi, pokiaľ ide o techniky pestovania a obhospodarovania pôdy. Od mechanického obrábania menej úrodnej pôdy až po pestovanie trávy na miestach, kde pôda poskytuje vyššie výnosy. Tieto opatrenia, ktoré sú založené na dlhoročných skúsenostiach, sa vykonávajú tak, aby zberané hrozno malo rovnomerný a primeraný stupeň zrelosti.

Kopcovitý reliéf a expozícia vinohradov prispievajú k vytvoreniu mezoklímy, ktorá je mimoriadne priaznivá pre pestovanie viniča.

Zimné a jarné dažde umožňujú vytvoriť vo vinohradoch dobré zásoby vody, zatiaľ čo neskôr nízka úroveň letných zrážok (v júli v priemere menej ako 30 milimetrov) vo všeobecnosti spôsobuje mierny nedostatok vody, ktorý podporuje dozrievanie hrozna, a nie vegetatívny rast krov.

Vysoké množstvo slnečného žiarenia a teplota dosahovaná v júli a auguste prispievajú k pravidelnému začiatku dozrievaniu hrozna a optimálnej predispozícii na dozrievanie, zatiaľ čo v septembri a začiatkom októbra veľký teplotný rozdiel medzi dňom a nocou, najmä vo vyšších polohách, podporuje aromatickú a fenolickú komplexnosť hrozna.

Stáročia dlhá história vína v Montepulciane od doby Etruskov až po súčasnosť, o ktorej svedčia početné bibliografické odkazy a archeologické nálezy, je základom pre ľudské faktory, ako sú skúsenosti a vinohradnícke know-how, ktoré v priebehu času v interakcii s prostredím umožnili identifikáciu, vývoj a výber najvhodnejších postupov na výrobu vysokokvalitného vína.

Už od dávnych čias je základom histórie Montepulciana víno, o čom svedčí aj kylix (pohár na víno) objavený v roku 1868 v etruskej hrobke neďaleko mesta.

Najstarší dokument o víne v Montepulciane pochádza z roku 789: duchovný Arnipert daroval kostolu San Silvestro sull'Amiata pozemok pod vinicami na hrade Policiano.

Neskôr sa v Ripettiho slovníku *Dizionario storico e geografico della Toscana* (Historický a geografický slovník Toskánska) cituje dokument z roku 1350, v ktorom sa stanovujú pravidlá obchodovania s vínom Montepulciano a jeho vývozu.

Je takisto doložené, že od raného stredoveku sa vo viniciach Mons Pulitianus vyrábali vynikajúce vína. V polovici 16. storočia Sante Lancerio, pivničný majster pápeža Pavla III. (Alessandra Farnese), oslavoval Montepulciano ako „najideálnejšie víno na jar aj na leto, voňavé a telnaté, ani nezrelé, ani príliš sfarbené, a teda víno pre šľachticov“. Bolo to teda víno určené na šľachtické stoly, aj keď na prvých etiketách sa označovalo jednoducho ako „Rosso Scelto di Montepulciano“ (výberové červené víno Montepulciano).

V 17. storočí veľký lekár, prírodovedec a básnik Francesco Redi vo svojej dityrambickej básni *Bacco in Toscana* (Bakchus v Toskánsku) z roku 1685 víno pôsobivo vyzdvihol: predstavil si Bakcha a Ariadnu, ako chvália najlepšie toskánske vína: „Krásna Ariadna s jemnými rukami, podaj mi mannu z Montepulciana...“ a uzatvára, že „Montepulciano je kráľom všetkých vín“.

Báseň mala veľký úspech a šírila sa od dvora ku dvoru, až sa dostala k anglickému kráľovi Viliamovi III. Možno práve vďaka Redimu a sláve, ktorú jeho báseň priniesla toskánskym vínam, si ich kráľ Viliam tak obľúbil. Dôkazom toho je cesta anglickej delegácie do Toskánskeho veľkovojvodstva v roku 1669, ktorej cieľom bolo získať pre anglický dvor vína Moscadello di Montalcino a Vino Nobile di Montepulciano.

Koncom 19. storočia začalo byť potrebné vyučovať získané zručnosti na správu vinohradov a pivníc. V roku 1882 tu preto založili praktickú poľnohospodársku školu a na hranici s neďalekou obcou Cortona dodnes pôsobí poľnohospodárska technická škola.

Neskôr, v roku 1933, Montanari a Musiani v knihe *Vini tipici senesi* (Tradičné vína provincie Siena) podrobne opísali techniky výroby vína „Vino Nobile di Montepulciano“, pričom ich opisy boli veľmi podobné súčasným špecifikáciám výrobkov pre vína.

V roku 1937 bolo založené vinárske družstvo, aby sa vytvorila štruktúra umožňujúca aj predaj vína vyrobeného malými pestovateľmi, a v roku 1965 bolo založené Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano (združenie výrobcov vína „Vino Nobile di Montepulciano“).

Moderná história vína „Vino Nobile di Montepulciano“ je poznačená vývojom riadenia vinohradov a techník výroby vína, ktoré odrážajú najmodernejšie výrobné trendy.

Hustota výsadby sa preto zvýšila tak, aby sa znížila úroda hrozna na ker, a systémy vedenia viniča a rezu sa posunuli k systémom, ktoré vedú k dosiahnutiu optimálneho výnosu a rastu vegetácie a k produkcii dokonale zdravého hrozna. Vinárstva zároveň optimalizujú procesy kvasenia, obdobie vyzrievania v sude a používanie rôznych druhov nádob s cieľom získať veľmi dobre štruktúrované víno, ktoré dlho vydrží a je dlhodobo stabilné.

V prípade vín vyrobených výlučne z hrozna pochádzajúceho z vinohradov nachádzajúcich sa v ďalších zemepisných jednotkách sa použitím pojmu „Pieve“ zdôrazňujú vlastnosti vína „Vino Nobile di Montepulciano“ vyrobeného v príslušných ďalších zemepisných jednotkách.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Vinifikácia a povinné vyzrievanie vína s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“ vrátane vín „Riserva“ a „Pieve“

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vinifikácia a povinné vyzrievanie sa musia uskutočňovať v obci Montepulciano, aby sa zachovali osobitné vlastnosti a povesť výrobkov a zaručil sa ich pôvod.

Fľašovanie vo vymedzenej oblasti vína s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“ vrátane vín „Riserva“ a „Pieve“

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Fľašovanie sa musí uskutočniť v oblasti produkcie hrozna, aby sa zachovali špecifické vlastnosti vína a záruka pôvodu.

Označovanie vín s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“ vrátane vín „Riserva“ a „Pieve“

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Doplnila sa požiadavka, aby okrem chráneného označenia pôvodu „Vino Nobile di Montepulciano“ bolo povinné uvádzať na etikete aj väčšiu zemepisnú jednotku „Toscana“. Účelom je poskytnúť spotrebiteľom informácie o presnom zemepisnom pôvode vína.

Označovanie vín „Pieve“ s CHOP „Vino Nobile di Montepulciano“

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etikete sa môže uviesť jedna z týchto doplňujúcich zemepisných jednotiek súvisiacich s oblasťami, v ktorých sa skutočne vypestovalo hrozno, z ktorého sa vyrobilo dané víno, pričom územné vymedzenie je uvedené v prílohe 1 k špecifikácii výrobku:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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