C/2025/2742

15.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2742)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Datum obvestila: 17. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Vino Nobile di Montepulciano“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba ustreza opredelitvi standardne spremembe iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ni zajeta v opredelitvah iz člena 24(3) navedene uredbe.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Vključitev dodatnih geografskih enot in izraz „pieve“ (župnija)*

Opis:

Dodana je bila možnost, da se na etiketo vključi izraz „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote in ustrezni pogoji uporabe.

Izraza „pieve“ ni mogoče uporabiti poleg izraza „riserva“.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Na razmejenem geografskem območju ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“ je zdaj 12 dodatnih geografskih enot iz Priloge A k specifikaciji proizvoda.

Razlog:

Namen je dodati vrednost ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“, hkrati pa potrošnike seznaniti s posebnimi lastnostmi grozdja, ki izvira z nekaterih manjših geografskih območij znotraj območja pridelave. Imena dodatnih geografskih enot izvirajo iz poznega rimskega obdobja in starodavnih župnij, ki so bile značilne za območje proizvodnje ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“. Te geografske enote so bile opredeljene na podlagi zgodovinskih raziskav. Ležijo znotraj območja proizvodnje na upravnem ozemlju občine Montepulciano.

Ta sprememba vpliva na člene 1, 2, 4, 5, 6, 7 in 9 specifikacije proizvoda ter dodatek k Prilogi A (Seznam 12 dodatnih geografskih enot, ki se pojavljajo skupaj z izrazom „pieve“, z njihovimi mejami). V enotnem dokumentu sprememba vpliva na oddelke 4 Opis vin, 5 Enološki postopki, 8 Opis povezave in 9 Bistveni dodatni pogoji.

2. *Vključitev posebnega sortnega sestava za vina z izrazom „pieve“, ki mu sledi ustrezna dodatna geografska enota*

Opis:

Za vina z izrazom „pieve“, ki mu sledi ustrezna dodatna geografska enota, je vključen naslednji sortni sestav: najmanj 85 % uporabljenega grozdja mora biti sangiovese, za preostalih 15 % pa so dovoljene naslednje sorte: canaiolo nero, ciliegiolo nero, mammolo nero in colorino nero, pri čemer slednja predstavlja največ 5 %.

Razlog:

Ta sprememba sortnega sestava za novo vrsto vina omogoča boljšo opredelitev posebnih značilnosti območja, hkrati pa daje večjo vrednost sorti sangiovese, ki je vedno imela vodilno vlogo pri proizvodnji kakovostnega vina na tem območju. Mednarodne sorte vinske trte so izključene, da bi se okrepila proizvodnja vina „Vino Nobile di Montepulciano“, ki se je v preteklosti proizvajalo iz sorte sangiovese in mešanice lokalnih sort.

Ta sprememba vpliva le na člen 2 specifikacije proizvoda.

3. *Vključitev najnižje starosti za vinograde, ki se uporabljajo za proizvodnjo vin z izrazom „pieve“, ki mu sledijo ustrezne dodatne geografske enote*

Opis:

Vključitev najnižje starosti za vinograde, ki se uporabljajo za proizvodnjo vina „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote. Ti vinogradi morajo biti stari vsaj 15 let, vključno z letom zasaditve.

Razlog:

V normalnih podnebnih razmerah se lahko v zrelih vinogradih, starih vsaj 15 let, prideluje grozdje, ki je manj prizadeto zaradi vodnega stresa. Na ta način grozdje dozori v najugodnejšem času, kar pomeni, da so njegove kakovostne lastnosti boljše.

Sprememba se nanaša samo na člen 4(1) specifikacije proizvoda.

4. *Mejne vrednosti največjega donosa za vina z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote*

Opis:

Za novo vrsto vina je bil uveden zmanjšan največji donos. Novi donos ne sme presegati 7 ton na hektar kot monokultura in ne sme nikoli presegati 2,5 kilograma na rastlino.

Razlog:

Ta prilagoditev je posledica vključitve nove vrste vina. Namen je omogočiti najboljše izražanje sorte sangiovese in drugih odobrenih lokalnih sort vinske trte, da se doseže najboljše ravnovesje med rastjo rastlin in donosom grozdja ter hkrati zmanjša stres za rastline.

Sprememba vpliva na člen 4(6) specifikacije proizvoda in oddelek 5.2 (Največji donosi) enotnega dokumenta.

5. *Povečanje najmanjšega volumenskega deleža naravnega alkohola v vinih z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote*

Opis:

Za novouvedeno vrsto vina „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote, mora uporabljeno grozdje dati najmanj 13-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Razlog:

Namen spremembe je zagotoviti, da se grozdje, ki je naravno doseglo najmanj 13-odstotni volumenski delež alkohola, uporabi samo za proizvodnjo vina „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote, da se omogoči, da vina novouvedene vrste izstopajo.

Sprememba se nanaša na člen 4(8) specifikacije proizvoda in oddelek 4 Opis vin v enotnem dokumentu.

6. *Podaljšano najkrajše obdobje zorenja za vina z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote*

Opis:

Za novo vrsto vina je bilo dodano obdobje zorenja najmanj treh let, vključno z najmanj 12 meseci v sodu in 12 meseci staranja v steklenici. Določeno je tudi, da se kemijski, fizikalni in organoleptični pregledi nove vrste vina izvajajo ob koncu obdobja staranja v steklenici.

Razlog:

Uvedba najmanj triletnega obdobja zorenja za vino „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“ skupaj z dodatnimi geografskimi enotami je namenjena kvalitativnemu in komercialnemu razlikovanju tega vina. Namen podaljšanja obdobja zorenja vina „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledijo ustrezne dodatne geografske enote, je ta vina izenačiti z vini z izrazom „riserva“. Vendar obstaja razlika med dovoljenimi sortami vinske trte in uvedbo leta staranja v steklenicah.

Razlog za določbo v zvezi s kemijskimi, fizikalnimi in organoleptičnimi pregledi, ki se izvajajo ob koncu obdobja staranja v steklenici, je ta, da nova vrsta vina pridobi lastnosti in organoleptično ravnovesje, ki omogočajo najboljše izražanje sorte sangiovese in drugih dovoljenih lokalnih sort vinske trte.

Sprememba se nanaša samo na člen 5(6) specifikacije proizvoda.

7. *Uvedba zahtev za ločeno obdelavo grozdja za vina z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote*

Opis:

Za novo vrsto vina je bila uvedena ločena obdelava grozdja. Vina z izrazom „pieve“ morajo biti proizvedena iz grozdja iz vinogradov, ki jih upravlja isto podjetje, ki stekleniči vino, in morajo biti ločena od serij grozdja, namenjenih za proizvodnjo standardnega vina „Vino Nobile di Montepulciano“ in vina z izrazom „riserva“.

Razlog:

Sprememba je potrebna, da se potrošnikom zagotovi, da nova vrsta vina „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote, izvira iz vinogradov, ki jih upravlja isto podjetje, ki stekleniči vino, in ki ležijo v eni od 12 dodatnih geografskih enot na območju proizvodnje, ter da se zagotovi popolna sledljivost grozdja.

Sprememba se nanaša samo na člen 5(6) specifikacije proizvoda.

8. *Vključitev lastnosti ob porabi vin z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote*

Opis:

Za novouvedeno vrsto vina, ki ji sledijo dodatne geografske enote, je zahtevani okus zelo suh, uravnotežen in dolgotrajen, po možnosti z rahlimi lesnimi notami. Najnižja vsebnost skupnih kislin je bila povečana: s 4,5 grama na 5,0 grama na liter. Ekstrakt brez sladkorja je bil povečan s 23 na 26 gramov na liter.

Razlog:

Razlog za vključitev lastnosti porabe je potreba po opredelitvi proizvodnih linij. Povečanje vsebnosti kislin za pol grama na liter omogoča boljše izražanje vin z različnih „Pievi“ in večji potencial za staranje. Povečanje ekstrakta brez sladkorja temelji na opravljenih analizah. Šteje se, da je to potrebno za vina, namenjena zorenju.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 Opis vin v enotnem dokumentu.

9. *Uvedba pravil za označevanje vin z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote*

Opis:

Za novouvedena vina z izrazom „pieve“ se lahko na etiketi uporabi ena od naslednjih dodatnih geografskih enot, ki se nanašajo na dejanska območja porekla grozdja, uporabljenega za proizvodnjo vina. Ozemeljska razmejitev je določena v Prilogi 3 k specifikaciji proizvoda:

1. Sant'Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant'Albino
11. Valardegna
12. Valiano

Navedba dodatne geografske enote mora slediti izrazu „pieve“ ter biti pred imenom označbe „Vino Nobile di Montepulciano“ in besedo „Toscana“, in sicer v istem vidnem polju kot obvezne informacije. Višina in velikost besede „pieve“, ki ji sledi dodatna geografska enota, sta lahko za 50 % večji od besed „Vino Nobile di Montepulciano“.

Razlog:

Namen spremembe je razlikovati novo vrsto vina od osnovne vrste vina in vrst vina „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „riserva“.

Ta sprememba se nanaša na člen 7(5) specifikacije proizvoda in oddelek 9 Bistveni dodatni pogoji enotnega dokumenta.

10. *Vključitev prepovedi za vina z izrazom „pieve“ v zvezi z uskladitvijo donosa z določenimi mejnimi vrednostmi, kadar pridelava preseže mejne vrednosti za manj kot 20 %*

Opis:

Dodana je bila posebna določba, s katero je vino z izrazom „pieve“ izvzeto iz možnosti uskladitve donosa grozdja z mejnimi vrednostmi iz specifikacije proizvoda, če pridelava navedene mejne vrednosti ne preseže za 20 %, tudi v izjemno ugodnih letih.

Razlog:

Prepoved presežne pridelave upravičuje dejstvo, da je treba za grozdje na katerem koli od 12 dodatnih geografskih območij z ustreznimi kmetijskimi praksami doseči ravnovesje pridelave in donos 7 ton na hektar. Presežna pridelava zato ni dovoljena.

Sprememba se nanaša samo na člen 4(7) specifikacije proizvoda.

11. *Prijava uporabe izraza „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote*

Opis:

Dodana je bila določba, ki omogoča, da se namera uporabe izraza „pieve“ prijavi do 31. decembra po trgatvi.

Razlog:

Vrsta vina „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“ ima posebne lastnosti, zato jo je treba prijaviti na začetku triletnega obdobja zorenja, določenega v specifikaciji proizvoda. Zaradi upoštevanja teh posebnih lastnosti je treba prijavo vložiti najpozneje do 31. decembra po trgatvi.

Sprememba se nanaša samo na člen 4(7) specifikacije proizvoda.

12. *Zvrščanje predhodno certificiranih serij*

Opis:

Dodana je bila določba o zvrščanju predhodno certificiranih serij. Za novo serijo zvrsti je treba zahtevati nov certifikat o analitski in organoleptični skladnosti tako za območja, ki delujejo na območju proizvodnje, kot za kmetijska gospodarstva, ki delujejo zunaj območja proizvodnje.

Razlog:

Za serije zvrsti je treba opraviti nove kemijske in organoleptične preskuse, da se zagotovi sledljivost, s tem pa kakovost proizvoda.

Sprememba se nanaša le na specifikacijo proizvoda, in sicer je bil dodan novi člen 4(10).

13. *Sprejetje serij vina, ki ne izpolnjujejo pogojev za izraz „pieve“, kot vino „Vino Nobile di Montepulciano“*

Opis:

Kadar odbor za pokušnjo presodi, da serija vina ne izpolnjuje pogojev za izraz „pieve“, se lahko zaprosi za dovoljenje za uporabo imena „Vino Nobile di Montepulciano“.

Razlog:

Ta možnost je bila uvedena za proizvajalce, katerih serije ne izpolnjujejo pogojev za vino „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“. Omogoča jim, da rezultate organoleptičnih analiz uporabijo za uvrstitev svojih vin med standardna vina „Vino Nobile di Montepulciano“. S tem se poenostavi postopek certificiranja in zmanjšajo stroški.

Sprememba se nanaša samo na člen 5(6) specifikacije proizvoda.

14. *Vključitev pravil glede taglio (zvrščanje za doseganje boljše kakovosti) za vino „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote*

Opis:

Vključena je bila določba glede *taglio* za vino „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote. Ta praksa je v skladu s pogoji, določenimi v veljavni nacionalni zakonodaji in zakonodaji Evropske unije, dovoljena izključno in izrecno za vina, ki izvirajo z iste dodatne geografske enote. Neupoštevanje tega pomeni odvzem pravice do uporabe besede „pieve“ in dodatne geografske enote.

Razlog:

Namen nove spremembe, ki se nanaša na *taglio*, je ohraniti kakovostne lastnosti proizvoda […], izvajanje postopka *taglio* za vino „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“ pa je dovoljeno le z vini z iste dodatne geografske enote.

Sprememba se nanaša samo na člen 5(8) specifikacije proizvoda.

15. *Preoblikovanje besedila oddelka o vzorčenju serij vina*

Opis:

Besedilo oddelka o vzorčenju serij vina je bilo preoblikovano tako, da določa, da se vino med obdobjem zorenja ne sme premakniti pred izdajo rezultatov analitskega preskusa, in da mora biti vino, kadar je dano na trg ali ustekleničeno zunaj območja, v skladu s fizikalnimi in kemijskimi lastnostmi, določenimi v specifikaciji proizvoda.

Razlog:

Besedilo oddelka je bilo preoblikovano zato, da bi bil postopek opisan jasneje.

Sprememba se nanaša samo na člen 5(11) specifikacije proizvoda.

16. *Vključitev pogoja v zvezi z uporabo izraza „Toscana“ na etiketi*

Opis:

Dodan je bil pogoj za vina vrste „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledijo ustrezne dodatne geografske enote, pri čemer mora geografski izraz „Toscana“ zdaj slediti označbi „Vino Nobile di Montepulciano“.

Razlog:

Ta pogoj je bil dodan, da bi bila obstoječa pravila o označevanju opisana jasneje.

Sprememba se nanaša samo na člen 7(4) specifikacije proizvoda.

17. *Posodobitev povezave z geografskim okoljem*

Opis:

Člen o povezavi z geografskim okoljem je bil posodobljen, tako da so bili vključeni pogoji v zvezi z novo vrsto vina z izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote. Zdelo se je tudi potrebno preoblikovati oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem, da bi bil usklajen s specifikacijo proizvoda. Ta preureditev je torej zgolj oblikovna.

Razlog:

Sprememba je bila potrebna zaradi vključitve nove vrste vina z izrazom „pieve“.

Sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek 8 Opis povezave enotnega dokumenta.

18. *Redakcijski popravki*

Opis:

V specifikacijo proizvoda so bili vneseni redakcijski popravki. Ti se nanašajo predvsem na tipografske napake, popravke oštevilčenja oddelkov, popravke imena ministrstva in sklic na nadzorni organ.

Razlog:

Popravki zaradi spremembe imena ministrstva, sklici na sedež nadzornega organa in tipografske napake v specifikaciji proizvoda.

Sprememba se nanaša le na člen 2(1), člen 5(2), (9) in (10), člen 7(6) (prej člen 7(5)) ter člen 10(1) in (2) specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vin**

1. *Vino „Nobile di Montepulciano“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj: intenzivna cvetica, kompleksen, značilen.

Okus: suh, uravnotežen in dolgotrajen, lahko ima lesne note.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 grama na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vino „Nobile di Montepulciano" z izrazom „riserva"*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj: intenzivna cvetica, kompleksen, značilen.

Okus: suh, uravnotežen in dolgotrajen, lahko ima lesne note.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 grama na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Vino „Nobile di Montepulciano z izrazom „pieve"*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj: intenzivna cvetica, kompleksen, značilen.

Okus: suh, uravnotežen in dolgotrajen, lahko ima rahle lesne note.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 grama na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izražena kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Vino „Nobile di Montepulciano“

Posebni enološki postopek

Vino z zaščiteno označbo porekla (ZOP) „Vino Nobile di Montepulciano“ mora zoreti vsaj dve leti, od tega vsaj eno leto v lesenih posodah.

2. Vino „Nobile di Montepulciano“ z izrazom „riserva“

Posebni enološki postopek

Vino z ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“, ki je pridobljeno iz grozdja z najmanjšim volumenskim deležem naravnega alkohola 12,50 % in ki zori najmanj tri leta, od katerih šest mesecev donegovanja v steklenici, se lahko označi z izrazom „riserva“.

3. „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledi dodatna geografska enota

Posebni enološki postopek

Vino z zaščiteno označbo porekla „Vino Nobile di Montepulciano“ in izrazom „pieve“, ki mu sledijo dodatne geografske enote, zori vsaj tri leta, in sicer vsaj 12 mesecev v lesenih posodah in vsaj 12 mesecev v steklenici.

5.2 *Največji donosi*

1. Vino „Nobile di Montepulciano“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Vino „Nobile di Montepulciano“ z izrazom „riserva“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

3. „Vino Nobile di Montepulciano“ z izrazom „pieve“, ki mu sledi dodatna geografska enota

7 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja je na upravnem ozemlju občine Montepulciano v pokrajini Siena dežele Toskana. Ne vključuje ravninskega območja Valdichiana.

7. **Sorte vinske trte**

Sangiovese N. – sangioveto

8. **Opis povezave**

„Vino Nobile di Montepulciano“, vključno s podobmočji

(A) Podatki o geografskem območju

(A1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje vina vino nobile je v celoti znotraj občine Montepulciano v pokrajini Siena. Razen dolinskega dna Valdichiana, ki je izključeno, je celotno ozemlje vključeno v gričevnato območje proizvodnje, ki sega od 250 metrov do 600 metrov nadmorske višine.

Geološka podlaga je precej enotna in se jasno razlikuje od bližnjih vinorodnih območij. Večinoma je sestavljena iz morskih sedimentov iz pliocena, med katerimi prevladuje pesek, zlasti na območjih višjih nadmorskih višin. Druga tla so se razvila na sedimentih celinskega izvora iz zgodnjega pleistocena, zlasti na pobočjih doline Valdichiana.

Za litologijo območja sta tako značilna morski pesek in glina, pri čemer so konglomerati prisotni proti vzhodu območja. Pesek je značilen za Montepulciano. Drugod v Toskani so tako razširjeni le v San Gimignanu, medtem ko jih v Montalcinu in tudi na območju Chianti Classico skoraj ni.

Skratka, razlikovati je mogoče med štirimi kategorijami tal: tla, ki so se razvila na peščenih morskih pliocenskih sedimentih (vrste tal cusona, strada in san gimignano) ali glinasto-meljastih tleh (vrsti tal quercia in monte, ki niso zelo rodovitna in za katera je značilno zgodnje zorenje grozdja) s čedalje večjo razpoložljivostjo vode, ter paleotla ali mlajša tla na pleistocenskih sedimentih (vrste tal poggio golo, nottola in valiano, na katerih uspevajo rodovitnejše rastline).

Peščena pliocenska tla imajo zaradi svojih kemijskih lastnosti nizko sposobnost kationske izmenjave in prevodnost s povprečno vsebnostjo apnenca, glinasto-meljasta in glinasta pliocenska tla imajo višjo vsebnost apnenca in prevodnost, medtem ko imajo tla, ki so se razvila na pleistocenskih sedimentih, podobno, na splošno visoko sposobnost kationske izmenjave, vendar se med seboj razlikujejo po skupni vsebnosti apnenca in vsebnosti aktivnega apnenca, ki je večja v mlajših tleh.

Za območje je značilno sredozemsko podnebje. Najvišje temperature so julija in avgusta, v naslednjem obdobju pa so temperature nižje, kar pomaga izboljšati aromo in fenolno kakovost grozdja. Winklerjev indeks znaša v povprečju 1 900 stopinjskih dni rasti, z nižjimi ravnmi okoli 1 750 stopinjskih dni rasti na višji nadmorski višini.

Povprečna količina padavin, izmerjena v več letih, znaša na večini območja 690 milimetrov, 740 milimetrov pa doseže le na jugu območja. Najmočnejše padavine so oktobra in novembra, poletja pa so praviloma suha.

(A2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Začetki pridelave grozdja in proizvodnje vina so sestavni del ozemlja, kulture, zgodovine, gospodarstva in lokalnih tradicij Montepulciana.

Vino, proizvedeno na tem območju, je bilo v preteklosti povezano s plemstvom in aristokracijo, pri čemer se vina niso proizvajala za lastno porabo proizvajalcev, temveč za prodajo, kar dokazujejo številni prodajni dokumenti že iz leta 789.

V dokumentu iz leta 1350 so bila določena prva pravila, ki urejajo trgovino in izvoz montepulcianskega vina. Vino je doseglo mednarodno slavo v 17. stoletju, ko ga je Francesco Redi označil za „kralja vseh vin“, grozdje pa je skozi stoletja ostalo glavna kmetijska rastlina območja.

Najstarejša znana omemba vina vino nobile (žlahtno vino) sega v leto 1787: „[…] da se kuharju družine Marsichi povrnejo izdatki za živila, razen za vino, ki ga je v našem imenu prinesel iz Montepulciana: 50,15 lir. Vino vino nobile je prinesel za darilo cerkveni šoli Conventino za pogodbene obveznosti […]“. Ta navedek je iz dolgega zapisa *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* (Potopis za sestro Luiso Sisti in gospe učiteljice) izpod peresa Giovanija Filippa Nerija, guvernerja Regio Ritiro di S. Girolamo v Montepulcianu.

Leta 1773 je florentinski zdravnik Cosimo Villifranchi v svojem znamenitem delu *Oenologia Toscana* (Enologija Toskane) poročal o načinu proizvodnje vina v Montepulcianu, pri čemer ni opisal le sort vinske trte, temveč tudi samo območje: „območje v Montepulcianu, kjer se proizvaja najboljše vino, se razprostira dve ali tri milje vzhodno od mesta na obeh straneh ceste, pri čemer vsa zemljišča ležijo na pobočjih […]“. Temu sledi opis različnih proizvajalcev, uporabljenih vinogradniških in vinarskih sistemov ter dodatne informacije o naravi tal: „tla ali zemlja na pobočjih Montepulciana so predvsem lehnjak, rahla peščena zemlja in kamnita tla“.

Giuseppe Giulj je v svojem delu *Statistica Agraria della Val Di Chiana* (Kmetijska statistika doline Val Di Chiana – 1830) v poglavju z naslovom O vrstah izbranega vina in načinih njegove proizvodnje zapisal, da se „v dolini v določeni količini proizvaja pet vrst izbranega vina: vini ‚Vino Nobile di Montepulciano' in aleatico med rdečimi vini ter vina moscadello, vermouth in ‚vin santo' med belimi vini. Govoril bom o njihovem načinu proizvodnje, pri čemer bom opis teh podrobnosti začel z montepulcianskim vinom, ki je znano po vsej Evropi […]. Vinogradi, v katerih se to vino prideluje, ležijo na pobočjih, tla katerih so iz lehnjaka in so zato nerodovitna. Pobočja so obrnjena proti jugu, zato vinske trte prejmejo zelo veliko sončne svetlobe.

Te rastline imajo majhen donos, vendar grozdje doseže popolno zrelost, z aromo in okusom, ki ju ne premore nobeno drugo istovrstno grozdje, pridelano iz vinske trte, gojene na drugih lokacijah." Avtor v nadaljevanju našteje vrste vinske trte, lastnosti grozdja ter sistem vrenja in polnjenja vina v posode.

Vino vino nobile je bilo po poročanju kmetijskega vestnika Toskane (*Giornale Agrario della Toscana*), ki ga je založila Accademia dei Georgofili, v Ameriko prvič poslano nekaj let prej (1828).

Zgodovinska prisotnost kleti v domovih premožnih v Montepulcianu priča o pomenu, ki se pripisuje lokalni proizvodnji vina, in še danes se nekatere od teh kleti še vedno uporabljajo za staranje vina.

Dumas je v svojem znamenitem romanu Grof Monte Cristo, napisanem med letoma 1844 in 1846, pisal o liku, ki je jedel divjačino: „Pečenko […] bodo zalili s steklenico vina monte pulciano."

Vino „Vino Nobile di Montepulciano" je pridobilo status kontrolirane označbe porekla s predsedniškim odlokom z dne 12. julija 1966, po zaslugi svojega mednarodnega slovesa pa je pozneje postalo eno prvih vin, ki se lahko pohvali s statusom kontrolirane in zajamčene označbe porekla (DOCG – kontrolirana in zajamčena označba porekla), ki ga je pridobilo s predsedniškim odlokom z dne 1. julija 1980. To je bilo prvo vino v Italiji, ki je imelo uradni identifikacijski trak, ki je nadomestil državno etiketo. Ta trak je pritrjen na pečat steklenice za preprečevanje ponarejanja ter potrjuje pristnost proizvoda in dokazuje njegovo poreklo.

Na splošno je mogoče vpliv človeških dejavnikov na vino pripisati naslednjim tehničnim vidikom proizvodnje, ki so bili oblikovani in nato sčasoma izpopolnjeni, zdaj pa so sestavni del specifikacije proizvoda:

— sortni sestav v vinogradih: sangiovese, zlasti lokalni biotip, znan kot prugnolo gentile, je glavna sorta, ki se uporablja za proizvodnjo vina vino nobile. Ta vrsta vinske trte se že dolgo goji v Montepulcianu, kar dokazujejo številni zgodovinski/bibliografski viri, zlasti Villifranchi (1773) in Cinelli (1873).

  Sčasoma so bile vrste vinske trte, ki dajejo rdeče grozdje, opredeljene kot sekundarne sorte. To so sorte – lokalne (canaiolo nero, mammolo) in tudi mednarodne –, ki lahko povečajo potencial območja in glavnih vrst vinske trte;

— gojitvene oblike, sadilne razdalje in rezi: tradicionalne gojitvene oblike, ki so se sčasoma dobro uveljavile, so tiste, ki omogočajo racionalno razporeditev vinske trte na zemljišču, tako da se olajšajo postopki obdelave in zagotovi, da se donosi ohranijo v mejah, določenih v specifikaciji proizvoda. To so navpični oporni sistemi bodisi s kratko rezjo (kordon z rezniki), z dolgo rezjo (rez z lokom) bodisi mešano rezjo (guyot).

  Sadilni razmiki so se sčasoma razvili do srednje visoke gostote, z najmanj 3 330 rastlinami na hektar;

— enološki postopki: prakse, ki so se sčasoma uveljavile na tem območju, so prakse za proizvodnjo obstojnih vin iz rdečega grozdja. Vino mora zoreti najmanj dve leti, najmanj eno leto v lesenih sodih. Za vrsto vina „riserva", ki se nanaša na bolj strukturirana vina polnejšega okusa, znaša najkrajše obdobje zorenja tri leta.

(B) Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja

ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“ se uporablja za dve vrsti rdečega vina (standardno in „riserva“), ki se razlikujeta po strukturi in vsebnosti alkohola ter obdobju zorenja. V analitskem, predvsem pa organoleptičnem smislu ima vino lastnosti, ki so značilne za območje proizvodnje. Te so navedene v členu 6 specifikacije proizvoda in omogočajo, da se vino jasno opredeli in šteje za značilno za območje proizvodnje.

Natančneje, vina imajo intenzivno rubinasto rdečo barvo, ki s staranjem prehaja v granatno. Imajo močan, kompleksen vonj z značilnimi notami sadja (višnja amarena), cvetja (vijolica) in začimb. V ustih so zelo strukturirani, uravnoteženi in elegantni ter opazno tanični, kar jim omogoča dolgo življenjsko dobo.

(C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in točke (B)

Preplet različnih naravnih in človeških dejavnikov je v prvi vrsti omogočil, da je vinogradništvo še naprej značilna dejavnost Montepulciana, kjer ni prišlo do urbanizacije, značilne za različne druge dele Toskane.

Vpliv rastnega okolja na kakovostne lastnosti vina je bil dokazan s študijami o območju in podrobnimi analizami zemljišč, izvedenimi od leta 1989 (Campostrini in Costantini, 1996). Te so pokazale, kako tla na območju proizvodnje vina vino nobile dajejo grozdju sangiovese zlasti note, značilne za višnjo amarena, vijolico in začimbe.

Čeprav obstajajo različne vrste tal, se donos in kakovost grozdja v različnih okoliščinah prilagajata z ustreznim človekovim posegom v smislu tehnik gojenja in upravljanja tal. Te segajo od mehanske obdelave manj rodovitnih tal do gojenja trave na mestih, kjer dajejo tla večji donos. Ti ukrepi, ki temeljijo na večletnih izkušnjah, se izvajajo tako, da se potrganemu grozdju zagotovi enotna in ustrezna stopnja zrelosti.

Gričevnata pokrajina in izpostavljenost vinogradov prispevata k ustvarjanju mezoklime, ki je še posebno ugodna za gojenje vinske trte.

Zimsko in spomladansko deževje omogočata, da se v vinogradih kopičijo dobre zaloge vode, pozneje pa majhna količina poletnih padavin (julija povprečno manj kot 30 milimetrov) na splošno povzroča zmerno pomanjkanje vode, kar daje prednost zorenju grozdja pred bujnostjo trsov.

Visoka stopnja izpostavljenosti soncu in temperatura, dosežena julija in avgusta, prispevata k rednemu začetku dozorevanja grozdja (obarvanja jagod) in optimalni dovzetnosti za zorenje, medtem ko septembra in v začetku oktobra velika temperaturna razlika med dnevom in nočjo, zlasti na višjih nadmorskih višinah, spodbuja aromatično in fenolno večplastnost grozdja.

Skozi stoletja zgodovine montepulcianskega vina od etruščanskih časov do danes, o katerih pričajo številni bibliografski viri in arheološke najdbe, je nastal človeški dejavnik, sestavljen iz izkušenj in kulture, s katerimi so v stiku z okoljem postopoma odkrili, razvili in izbrali najboljše prakse za kakovostno proizvodnjo vina.

Od začetkov Montepulciana je bilo vino temelj njegove zgodovine, kot ponazarja kiliks (skodelica za vino), odkrit leta 1868 v etruščanski grobnici v bližini mesta.

Najstarejši dokument, ki se nanaša na montepulciansko vino, sega v leto 789: kanonik Arnipert je cerkvi San Silvestro sull'Amiata podaril zemljišče na gradu Policiano, zasajeno z vinsko trto.

Pozneje je v Ripettijevem delu *Dizionario storico e geografico della Toscana* (Zgodovinski in geografski slovar Toskane) naveden dokument iz leta 1350, ki določa pravila, ki urejajo trgovino in izvoz montepulcianskega vina.

Dokazano je tudi, da so se v vinogradih Mons Pulitianus iz zgodnjega srednjega veka proizvajala odlična vina. Sredi 16. stoletja je Sante Lancerio, kletni mojster papeža Pavla III. Farneseja, montepulciansko vino opeval kot „najprimernejše za pomlad in tudi poletje, dišeče in polnega telesa, niti nezrelo niti preveč obarvano, in zato vino za plemiče“. To je bilo vino za mize plemičev, čeprav je bilo na prvih etiketah navedeno preprosto kot „Rosso Scelto di Montepulciano“ (izbrano montepulciansko rdeče).

Če se pomaknemo v 17. stoletje, se lahko spomnimo, da je veliki zdravnik, naravoslovec in pesnik Francesco Redi to vino poveličeval v svoji ditirambični pesmi iz leta 1685 z naslovom *Bacco in Toscana*(Bakh v Toskani). Redi si je zamislil Bahka in Ariadno, ki sta hvalila najboljša toskanska vina: „Svetlolasa, nežna Ariadna, postrezi mi z mano iz Montepulciana […]“ in zaključuje, da je „montepulciano kralj vseh vin“.

Pesem je doživela velik uspeh in je krožila od dvora do dvora, dokler ni dosegla angleškega kralja Viljema III. Oranskega. Morda je po zaslugi Redija in slave, ki jo je njegova pesem podelila toskanskim vinom, kralj Viljem postal njihov velik ljubitelj. To dokazuje potovanje v Veliko vojvodstvo Toskana, na katerega se je leta 1669 podala angleška odprava, da bi za angleški dvor naročila „Moscadello di Montalcino“ in „Vino Nobile di Montepulciano“.

Konec 19. stoletja se je pojavila potreba po poučevanju spretnosti, potrebnih za upravljanje vinogradov in kleti. V ta namen je bila leta 1882 ustanovljena praktična kmetijska šola, na meji z bližnjo občino Cortona pa še danes deluje kmetijska tehniška šola.

V novejši zgodovini, leta 1933, so bile v delu *Vini tipici senesi*(Tradicionalna vina pokrajine Siena – Montanari in Musiani, ur.) podrobno opisane tehnike proizvodnje vina „Vino Nobile di Montepulciano“, ki so bile zelo podobne obstoječi specifikaciji proizvoda za vina.

Leta 1937 je bila ustanovljena zadružna klet, da bi se vzpostavila struktura, ki bi omogočala tudi prodajo vina, ki ga proizvajajo mali pridelovalci, leta 1965 pa je bilo ustanovljeno združenje proizvajalcev vina „Vino Nobile di Montepulciano“ (*Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano*).

Nedavno zgodovino vina „Vino Nobile di Montepulciano“ zaznamuje razvoj tehnik upravljanja vinogradov in proizvodnje vina, ki odražajo najsodobnejše proizvodne trende.

Gostota zasaditve se je zato povečevala tako, da se je zmanjšal donos grozdja na trs, gojitvene oblike in rezi pa so bili preusmerjeni v sisteme, ki omogočajo doseganje optimalne rodnosti in bujnosti trsov ter proizvodnjo popolnoma zdravega grozdja. Hkrati vinske kleti optimizirajo postopke vrenja, obdobje zorenja v lesenih sodih in uporabo različnih vrst posod, da bi proizvedle zelo dobro strukturirano vino, ki je obstojno in stabilno skozi čas.

Pri vinih, proizvedenih izključno iz grozdja, ki izvira iz vinogradov v dodatnih geografskih enotah, se z uporabo izraza „pieve“ poudarjajo lastnosti vina „Vino Nobile di Montepulciano“, proizvedenega v zadevnih dodatnih geografskih enotah.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Vinifikacija in obvezno zorenje vina z ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“, vključno z vini „riserva“ in „pieve“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

postopke vinifikacije in obveznega zorenja je treba izvajati znotraj občine Montepulciano, da se ohranijo posebne lastnosti in sloves proizvodov ter zagotovi njihovo poreklo.

Stekleničenje na razmejenem območju vina z ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“, vključno z vini „riserva“ in „pieve“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

stekleničenje mora potekati na območju pridelave grozdja, da se lahko ohranijo posebne značilnosti vina in jamči poreklo.

Označevanje vin z ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“, vključno z vini „riserva“ in „pieve“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

določena je bila obveznost, da se na etiketo doda širši geografski izraz „Toscana“ poleg zaščitene označbe porekla „Vino Nobile di Montepulciano“ za seznanjanje potrošnikov z natančnim geografskim poreklom vin.

Označevanje vin „pieve“ z ZOP „Vino Nobile di Montepulciano“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

na etiketi, ki označuje območja, s katerih dejansko izvira grozdje, iz katerega je bilo vino pridobljeno, se lahko navede ena od naslednjih dodatnih geografskih enot, pri čemer je ozemeljska razmejitev opredeljena v Prilogi 1 k specifikaciji proizvoda:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Povezava na specifikacijo proizvoda

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